

Technická univerzita v Liberci

**FAKULTA PŘÍRODOVĚDNĚ-HUMANITNÍ A PEDAGOGICKÁ**

**Katedra:** Katedra filozofie  
**Studijní program:** Učitelství pro 2. stupeň základní školy  
**Studijní obor:** Občanská výchova – Český jazyk  
**(kombinace)**

**Vývoj gastronomie Mexické náhorní plošiny a  
jeho historický, kulturní a společenský kontext**

The Evolution of the Gastronomy of the Mexican Plateau and Its  
Historical, Cultural and Social Context

**Diplomová práce:** 10–FP–KFL–

**Autor:**  
Martina KOHOUTOVÁ

**Podpis:**

**Adresa:**  
Pod Zámečkem 1057  
500 06, Hradec Králové

**Vedoucí práce:** PhDr. Jana Jetmarová, PhD.

**Konzultant:**

**Počet**

stran	grafů	obrázků	tabulek	pramenů	příloh
79	0	3	0	41	2

V Liberci dne:

## **Prohlášení**

Byla jsem seznámena s tím, že na mou diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci (TUL) nezasahuje do mých autorských práv užitím mé diplomové práce pro vnitřní potřebu TUL.

Užiji-li diplomovou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědom povinnosti informovat o této skutečnosti TUL; v tomto případě má TUL právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Diplomovou práci jsem vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím diplomové práce a konzultantem.

V Hradci Králové dne 17.7 2010

.....  
Martina Kohoutová

## **Poděkování**

Tímto bych ráda poděkovala a vyslovila uznání všem, kteří mi pomáhali při vzniku této diplomové práce; především vedoucí mé práce PhDr. Janě Jetmarové, PhD., za její trpělivé vedení a podnětné rady.

Dále bych chtěla poděkovat své rodině za vytvoření studijního i materiálního zázemí při práci na diplomové práci i v průběhu celého studia.

## **Anotace**

Diplomová práce se věnuje podobě gastronomie Mexické náhorní plošiny a zabývá se vlivy, které stravovací zvyklosti určovaly. V první části jsou mapovány stravovací zvyklosti domorodých národů území, především Aztéků, a s nimi spojený i způsob jejich života. Následně je podán přehled o evropském přínosu po kolonizaci a popisu změny ve stravovacích zvyklostech po příchodu Evropanů na území. V posledních dvou částech jsou popisovány mexické stravovací zvyky dnes a je podán přehled o jednotlivých významných plodinách, které jsou s Mexickou náhorní plošinou spojeny a jejich význam pro zbytek světa.

**Klíčová slova:** Gastronomie, Mexická náhorní plošina, Španělský/evropský kolonialismus, Hernán Cortés, Aztécká říše, kukuřice

## **Abstract**

The topic of the thesis is the gastronomy of the Mexican plateau and what influenced the local eating habits. The first part describes the eating habits of native inhabitants, especially the Aztecs, and their contextual lifestyle. The following chapter treats of the post-colonial influence of the Europeans and how they changed the gastronomy. In the two last parts there is a description of today's mexican eating habits as well as an overview of the main local crops and their importance to the rest of the world.

**Keywords:** Gastronomy, Mexican plateau, colonialism, Hernán Cortés, Aztecs Empire, corn

## **Anotación**

La tesis está dedicada a la gastronomía y sus variedades de Gran Altiplanicie Mexicana y estudia las influencias importantes para la alimentación de dicha región. En la primera parte me dedico a la alimentación y la forma de vivir de los indígenas, sobre todo los Aztecas. También escribo de la aportación europea después de la colonización y de los cambios de la gastronomía traídos por los europeos. En las últimas dos partes podemos leer de la gastronomía actual y también algo de los productos importantes conectados con Gran Altiplanicie Mexicana y de la importancia de esos productos para el resto del mundo.

**Palabras clave:** Gastronomía, Gran Altiplanicie Mexicana, coloniaje español/ europeo, Hernán Cortés, Imperio Azteca, maíz

## OBSAH

OBSAH .....	7
ÚVOD.....	10
1. Obecná charakteristika území .....	12
1.1 Mexická náhorní plošina.....	12
1.2 Spojené státy mexické .....	12
1.2.1 Povrch .....	13
1.2.2 Podnebí .....	13
1.2.3 Obyvatelstvo .....	14
1.2.4 Územní uspořádání a hospodářství země .....	15
1.2.5 Mapa - Spojené státy mexické .....	16
1.2.6 Mapa – Mexická náhorní plošina .....	17
2. Historie území po příjezd Španělů. Obyvatelé území.....	18
2.1 První domorodé národy.....	18
2.2 Mayové .....	21
2.2.1 Mayské zemědělství .....	22
2.3 Aztékové .....	24
3. Obyvatelé Mexické náhorní plošiny - Aztékové.....	25
3.1 Aztécká společnost .....	25
3.2 Aztécký způsob obživy .....	26
3.2.1 Plodiny a jídlo, které se z nich vyrábělo.....	26
3.2.2 Nápoje.....	27
3.2.3 Zemědělství .....	27
3.2.4 Aztécké trhy a prostředky směny .....	28
3.3 Vznik měst.....	33
3.3.1 Město Tenochtitlán .....	33

3.4 Náboženství a krvavé oběti.....	37
3.5 Zásadní zvrat v historii Aztéků – příjezd Španělů .....	41
3.5.1 Shrnutí.....	42
4. Historie - Mexiko od kolonizace po současnost.....	44
4.1 Španělé na území Mexika .....	44
4.1.1 Nové Španělsko .....	44
4.2 Habsburská monarchie.....	45
4.3 Církevní řády .....	46
4.3.1 Františkáni a dominikáni .....	47
4.3.2 Jezuité .....	48
5. Gastronomie a vztah k jídlu na území v současnosti.....	50
5.1 Gastronomie .....	50
5.2 Podoba mexického jídla dnes .....	51
5.2.1 Vliv zbytku světa .....	51
5.2.2 Základy kuchyně - kukuřice, fazole a chilli .....	52
5.2.1.1 Lokace .....	53
5.2.1.2 Geografické podmínky .....	54
5.2.2 Nápoje.....	55
5.2.2.1 Nealkoholické nápoje - voda, čaj a káva .....	55
5.2.2.2 Alkoholické nápoje – víno, pivo, tequila, pulque, mezcal .....	55
5.2.3 Denní rytmus venkovského obyvatelstva .....	56
5.2.4 Ekonomie a zemědělství země .....	57
6. Průnik mexické kultury a plodin do Evropy (a zbytku světa) .....	59
6.1 Vzájemné ovlivňování.....	59
6.2 Jednotlivé plodiny, pokrmy a nápoje Mexické náhorní plošiny a jejich význam pro zbytek světa .....	59
6.2.1 KUKUŘICE .....	60

6.2.1.1 Popcorn .....	61
6.2.2 FAZOLE .....	61
6.2.3 RAJČATA .....	62
6.2.3.1 Rajská omáčka .....	63
6.2.4 CHILLI .....	64
6.2.5 KAKAOVÉ BOBY A ČOKOLÁDA .....	64
6.2.6 KÁVA .....	65
6.2.7 TEQUILA .....	65
6.2.8 KROCAN A KRŮTA .....	66
6.2.8.1 Vánoční jídlo .....	67
6.2.9 Další pokrmy a ovoce .....	67
6.2.9.1 Salsa .....	67
6.2.9.2 Avokádo .....	67
6.2.9.3 Guave .....	68
7. REJSTŘÍK .....	69
8. ZÁVĚR .....	70
9. Seznam zdrojů .....	72
10. PŘÍLOHY .....	<b>Chyba! Záložka není definována.</b>

## ÚVOD

Potřeba získávání potravy a následná úprava pokrmů patří k lidské společnosti od nepaměti. Na každém území ovšem vypadají stravovací zvyklosti jinak. Faktory, které tyto rozdílné podoby určují, jsou v první řadě přírodní podmínky, ve kterých se plodiny pěstují. K tomu se ale přidávají i další vlivy. U domorodých kmenů je to hlavně náboženství se kterým měly propojený celý způsob života, tedy i získávání potravy. Konkrétně území Mexické náhorní plošiny nabízí pro studii zajímavou symbiózu dvou rozdílných společností a způsobů života. Jde právě o domorodé obyvatele a Evropany, kteří na území v 16. století přijeli a o jejich přínos a následnou změnu v podobě gastronomie.

Práce je rozdělena do šesti hlavních kapitol. V první kapitole se vymezuje obecná charakteristika země a území Mexické náhorní plošiny. Definuje se podnebí, povrch, fauna a flóra území, neboli podmínky, které určují podobu zemědělství a celého hospodářství země.

V další kapitole je podán historický přehled o domorodých kmenech, které na území žily, s důrazem na jejich stravovací zvyklosti, které byly často propojeny s náboženstvím. Nejvýznamnějším národem, který obýval právě území Mexické náhorní plošiny, byli Aztékové. Sjednocovali pod sebou postupně další kmeny, od kterých přebírali i některé stravovací zvyklosti, případně náboženské praktiky. Vznikem jejich říše je završen kulturní a společenský vývoj domorodých národů Mexické náhorní plošiny. Aztécké společnosti, kultuře, náboženství, krvavým obětím a jejich kanibalismu je věnována samostatná kapitola. Jejich stravovací zvyklosti a kultura stolování procházely právě všemi těmito sférami společenského života. Kapitola je zakončena příjezdem Španělů na území. Jejich zásah do života Aztéků znamenal změny ve všech výše zmíněných oblastech. Přivezli sebou „nové“ náboženství a nové plodiny z Evropy, pro tamější obyvatele neznámé. Část práce je věnována i misionářským výpravám, ze kterých pochází svědectví o stavu země v tomto období.

Pátá kapitola popisuje současnou podobu mexické gastronomie a stravovacích zvyklostí území. Vymezeny jsou hlavní pokrmy a nápoje, které jsou nejčastěji připravovány a konzumovány. Na tuto kapitolu navazuje závěrečná, kde se vybranými plodinami zabývám více. Popsány jsou ty pokrmy a nápoje, které mají domovinu právě na území



Mexika a dále se rozšířily do celého světa. Zároveň ale i plodiny, které byly na území dovezeny a dnes jsou s Mexikem spojovány, ačkoliv je jejich domovina jinde. Naznačen je zde i posun v chápání a nahlížení na konzumaci jídla. Jde především o posun z náboženského nahlížení a postavení potravin jako něco kultovního do sféry každodenní potřeby na zajištění přežití. Stěžejní zemědělskou rostlinou, u které je právě i tento posun nejvýraznější, je kukuřice.

Během celé práce je mimo mapování a analýzy vybraných stravovacích návyků Mexické náhorní plošiny navíc kladen důraz i na propojení českého a mexického území. Ačkoliv vlivy nejsou zásadní, určité propojení a vzájemné ovlivňování území se zde nalézt dá. Na území Mexika tak dnes nalezneme prvky naší kultury a u nás jsou naopak do každodenního života zařazeny prvky kultury a stravovacích zvyklostí Mexika.

Informace jsem získávala studováním co nejširšího počtu různorodých literárních zdrojů a jejich vzájemnou komparací. Cenné informace o stavu území a jeho obyvatel, kultury a stravování se dochovaly v pamětech účastníků dobytelských výprav 16. století a ve zprávách z misionářských výprav, které navazovaly.

# 1. Obecná charakteristika území

## 1.1 Mexická náhorní plošina

Mexická náhorní plošina (Gran Altiplanicie Mexicana) je oblast v Mexiku, která zabírá většinu jeho severního území a konkrétně se vymezuje mezi pohořími Sierra Madre Oriental (na východě) a Sierra Madre Occidental (na západě) a spolu se sbíhají právě na jihu. Zvedá se od severu (1000 m) k jihu (2600 m) a její rozloha je zhruba 1,2 milionů km<sup>2</sup>. Nachází se zde nejvyšší hora země Pico de Orizaba (činná sopka Citlaltépetl 5 700 m).<sup>1</sup> Ze států je Mexická náhorní plošina na území Aguascalientes, Coahuila, Durango, Guanajuato, Chihuahua, Jalisco, Querétaro, San Luis Potosí, Sonora a Zacatecas. Je to největší a nejhustěji obydlená oblast Mexika. Je rozdělná podle pohoří a segmentovanými rozpory. Na jihu nalezneme dostatek vody, protože většina řek nemá vyústění do moře. Zásobují tak velká města. Hornatý povrch jihu přechází ve středu území v roviny a postupně v bažinaté pobřeží severu. Pro tuto oblast se můžeme setkat i s názvem *meseta*. Celá tato oblast je často zasahována zemětřeseními, škody se projevují až k pobřeží.<sup>2</sup>

## 1.2 Spojené státy mexické

Spojené státy mexické (Estados Unidos Mexicanos) jsou federativní republika, která na severu hraničí se Spojenými státy americkými (hranice dlouhá 3 141 km), na jihu s Guatemalou (hranice 962 km) a Belize (hranice 250 km). V současnosti je rozloha území Mexika téměř dva miliony kilometrů čtverečních, konkrétně 1 964 375 km<sup>2</sup> - z toho země zabírá 1 943 94 km<sup>2</sup> a voda 20 430 km<sup>2</sup>. Mexiko je 15. největší stát světa. Protíná 3 časová pásma. Hlavní město Ciudad de Mexico leží 2 240 m. n. m. v kotlině Mexické náhorní plošiny.<sup>3</sup> Město bylo vystavěno roku 1521 na troskách Aztéckého hlavního centra Tenochtitlánu. Z východu je omýváno pobřeží Mexika Atlantickým oceánem (Mexický záliv a Karibské moře), na západě oceánem Tichým a jeho severní hranice se Spojenými státy americkými je tvořena řekou Rio Grande del Norte.<sup>4</sup>

---

<sup>1</sup> Příručný slovník naučný. Praha: Akademia, 1966.

<sup>2</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

<sup>3</sup> Central Intelligence Agency: The World Factbook [online]. May 27, 2010 [cit. 2010-06-06]. Mexico. Dostupné z WWW: <<https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/mx.html>>.

<sup>4</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

Obecně se Mexiko vyznačuje výraznou pestrostí povrchu, klimatu, živočišstva a rostlinstva.

### 1.2.1 Povrch

Území je hornaté a členité, zároveň zde jsou rozsáhlé náhorní a pobřežní planiny a pouště a polopouště. Nejnižším místem je Laguna Salada (10 m) a nejvyšším je naopak Volcan Pico de Orizaba (5 700 m). V Mexiku jsou rozsáhlé lesní plochy, největší na Yucatánu. V pralesích nalezneme i různá vzácná dřeva jako mahagon a růžové dřevo, které se zde těží. V Mexickém zálivu se těží nafta a na severu uranová ruda. K přírodním zdrojům Mexika patří tedy ropa, dále stříbro, měď, zlato, olovo, zinek (= rudy barevných kovů), zemní plyn a dřevo z pralesů. Mexiko ohrožují vlny tsunami z Tichého oceánu, vulkány a ničivá zemětřesení ve středu a na jihu země a hurikány z Pacifiku, Mexického zálivu a Karibského pobřeží. Vulkán Popocatepetl je oficiálně uzavřen pro zvýšenou erupční činnost a časté otřesy.<sup>5</sup>

### 1.2.2 Podnebí

Klima je proměnlivé, od tropického počasí až po pouštní klima. Teploty jsou na celém území vysoké, v zimních obdobích je velký rozdíl mezi teplotami přes den a v noci. Mezi měsíci květen a září nastávají období dešťů.<sup>6</sup> Pro hornaté oblasti jsou charakteristické tyto teplotní rozdíly mezi dnem a nocí, ale také značné rozdíly ve srážkách. Mezi nejsušší části země patří sever a severozápad, oproti tomu východní pobřeží Veracruzů zaznamenává vysokou vlhkost. Konkrétní výška srážek je ovlivněna Atlantickým oceánem a jeho pasáty. Na jihu jsou dvě období – období sucha a v létě období dešťů – tehdy jsou srážky maximální.<sup>7</sup>

Rostlinstvo ovlivňuje nadmořská výška – do 800 m je země horká s tropickým a subtropickým rostlinstvem. Některé oblasti pouští a polopouští jsou téměř bez vegetace a na druhé straně se v některých oblastech země vyskytují džungle a deštné pralesy. Od 800 m do 2000 m je země mírná s kaktusovými porosty (nalezneme zde na

---

<sup>5</sup> *Central Intelligence Agency: The World Factbook* [online]. May 27, 2010 [cit. 2010-06-06]. Mexico. Dostupné z WWW: <<https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/mx.html>>.

<sup>6</sup> *Ministerstvo zahraničních věcí České republiky* [online]. 11. 12. 2009 [cit. 2010-06-06]. Mexico. Dostupné z WWW: <[http://www.mzv.cz/jnp/cz/encyklopedie\\_statu/severni\\_amerika/mexiko/](http://www.mzv.cz/jnp/cz/encyklopedie_statu/severni_amerika/mexiko/)>.

<sup>7</sup> Opatrný, J. *Stručná historie států: Mexiko*. Praha: Libri, 2003.

500 druhů kaktusů).<sup>8</sup> Kaktus se dostal i do státního znaku Mexika<sup>9</sup>. Pro jižní území jsou typické tropické deštné pralesy, kde nalezneme různé druhy palm i orchidejí. Ty se pěstují téměř po celém území země. Mezi subtropickým podnebím na jihu a severním klimatem, nalezneme velké množství druhů stromů mírného pásma. Například cedry, borovice, duby a v hornatých částech i jedle. Z fauny zde žijí druhy zvířat, které obývají jak severoamerický, tak jihoamerický kontinent. Domovinu zde mají například jeleni, srnci a medvědi, také jaguáři, kachny, krocani a desítky druhů kolibříků. (tyto jmenované druhy zvířat měly vliv na stravovací zvyky, případně na náboženství a kulturu se stravováním spojenou předkolumbovských národů i obyvatel žijících zde po conquistě). Pro ochranu specifické fauny a flóry Mexika vznikají i různé přírodní správy – jako národní přírodní rezervace a chráněné parky.<sup>10</sup>

### 1.2.3 Obyvatelstvo

Na území Mexika žije 111 211 789 obyvatel podle součtu obyvatel z roku 2009 a je tak 11. nejzaldněnější stát světa, přičemž hustota zalidnění je 54,3 obyvatel na km<sup>2</sup>. Míšenci<sup>11</sup> tvoří 60 % populace, Američtí indiáni nebo jejich potomci tvoří 30 % populace, běloši 9 % a ostatní 1 %. Náboženství je zde římskokatolické – hlásí se k němu 76,5 % populace. Úředním jazykem země je španělština, kterou mluví 92,7 % obyvatel. Vlastními domorodými jazyky mluví 5,7 % obyvatel, jsou to hlavně máyština a jazyk nahuatl. V současné době žije v Mexiku 18,2 % obyvatel pod hranicí chudoby.<sup>12</sup> Především ve velkých městech se musí obyvatelé vyrovnávat i s celoroční smogovou situací. Téměř 21 % ekonomicky činných obyvatel je zaměstnáno v oblasti zemědělství (včetně rybolovu).<sup>13</sup> V současnosti žije na území Mexika zhruba 500 obyvatel původem z naší země. Po prvním českém prezidentovi T. G. Masarykovi je v hlavním městě

---

<sup>8</sup> Příručný slovník naučný. Praha: Akademia, 1966.

<sup>9</sup> Státní znak Mexika – Příloha č. 1.

<sup>10</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

<sup>11</sup> Míšenci – používáno označení mesticové - potomci svazku domorodého obyvatele a Evropana – nejčastěji Španěla.

<sup>12</sup> Central Intelligence Agency: The World Factbook [online]. May 27, 2010 [cit. 2010-06-06]. Mexico. Dostupné z WWW: <<https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/mx.html>>.

<sup>13</sup> Ministerstvo zahraničních věcí České republiky [online]. 11. 12. 2009 [cit. 2010-06-06]. Mexiko. Dostupné z WWW: <[http://www.mzv.cz/jnp/cz/encyklopedie\\_statu/severni\\_amerika/mexiko/](http://www.mzv.cz/jnp/cz/encyklopedie_statu/severni_amerika/mexiko/)>.

Mexika pojmenována i jedna z hlavních tříd – Masarykova třída, která toto pojmenování získala v roce 1936.<sup>14</sup>

#### 1.2.4 Územní uspořádání a hospodářství země

Federativní republika Mexiko se skládá z 31 států a 1 městské oblasti – distrikt hlavního města. Prezidentem země je od roku 2006 *Felipe Calderón*. Ekonomická situace země se odvíjí od hospodářství jejího severního souseda – Spojených států amerických. Měnou je mexické peso (MXN). Nezávislost země byla vyhlášena 16. září 1810 (Španělskem uznána 27. září 1821).<sup>15</sup> Mexické hospodářství bylo dlouhou dobu – již od dob kolonizace – založeno na těžbě a zpracování kovů a zemědělství, a to až do 20. století. Až polovina orné půdy v současnosti slouží pro setbu kukuřice a Mexiko je 4. největším producentem kukuřice světa. Na konci první desítky se Mexiko udržuje i jako producent fazolí. Další zelenina, která se zde pěstuje - rajská jablíčka, chilli a paprika, je z velké části spotřebována pro domácí trh. Exportním produktem Mexika jsou citrusové plody – pomeranče, ananas nebo banány. Na východ země se na plantážích stále udržuje pěstování kakaovníku a cukrové třtiny.

---

<sup>14</sup> Ministerstvo zahraničních věcí České republiky [online]. 2004 [cit. 2010-07-08]. Krajané v Mexiku.

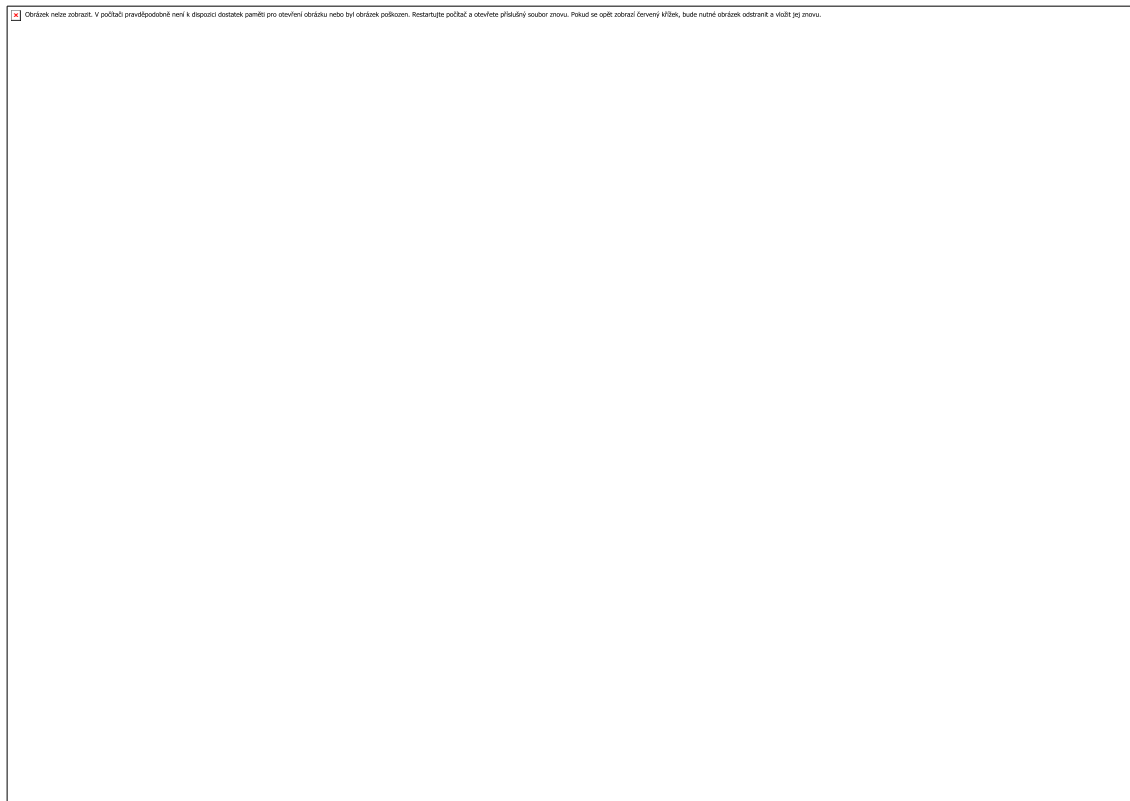
Dostupné z WWW:

<[http://www.mzv.cz/jnp/cz/zahranicni\\_vztahy/kultura\\_a\\_krajane/krajane/krajane\\_ve\\_sвете/mexiko/index.html](http://www.mzv.cz/jnp/cz/zahranicni_vztahy/kultura_a_krajane/krajane/krajane_ve_sвете/mexiko/index.html)>.

<sup>15</sup> Central Intelligence Agency: *The World Factbook* [online]. May 27, 2010 [cit. 2010-06-06]. Mexico.

Dostupné z WWW: <<https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/mx.html>>.

## 1.2.5 Mapa - Spojené státy mexické



31 států Mexika<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> *Mexico Herpetology* [online]. 16. 2. 2006 [cit. 2010-07-15]. Mexico Political Map. Dostupné z WWW: <[http://mexico-herps.com/Habitats/Mexico\\_Political\\_Map.jpg](http://mexico-herps.com/Habitats/Mexico_Political_Map.jpg)>.

## 1.2.6 Mapa – Mexická náhorní plošina



Vymezení států Mexické náhorní plošiny<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> *Mexico Herpetology* [online]. 16. 2. 2006 [cit. 2010-07-15]. Mexico Political Map. Dostupné z WWW: <[http://mexico-herps.com/Habitats/Mexico\\_Political\\_Map.jpg](http://mexico-herps.com/Habitats/Mexico_Political_Map.jpg)>.

## 2. Historie území po příjezd Španělů. Obyvatelé území.

### 2.1 První domorodé národy

Amerika jako kontinent byla osídlena lidmi nejpozději z celého světa. První osídlení Ameriky se odhaduje na dobu před 40 – 60 tisíci lety. Do dnešního Mexika a Střední Ameriky se dostaly indiánské kmeny přibližně nejdříve před 20 000 lety. Předkové Aztéků (Olmékové, Zapotékové, Toltékové, Mixtékové) přišli na toto území pravděpodobně ze severní Kalifornie.<sup>18</sup>

V průběhu staletí se na území střídaly různé kmeny se svými zvyklostmi, kulturou a způsobem obživy. Období dělíme na archaické, předklasické, klasické a pozdní.<sup>19</sup>

První z těchto období, **archaické**, trvalo zhruba 7000-2000 př. Kr. V této době začínají skupiny lovců a sběračů šlechtit různé druhy plodin – kukuřici, fazole, avokádo. Zároveň začínají chovat různá domácí zvířata pro jídlo – především psy a krocany, také se živí lovem a rybolovem.<sup>20</sup> Na počátku znamenala změna lovců a sběračů na zemědělce to, že se obyvatelé začali starat o divoce rostoucí rostliny a ochraňovali je před rostlinami neúžitečnými, případně před zvířaty. Postupně je začali i plánovaně sázet. Například kukuřici sbírali nejprve členové tlup divokou a sázeli ji, její kulturní forma se datuje až do druhé (mladší) části tohoto období. Do stejného období jako kultivace kukuřice patří i pěstování fazolí, bílého bobu a specifických tykví calabaza.<sup>21</sup>

Následující, **předklasické období**, datujeme od roku 1500 př. Kr. až po 200 n. l. Toto období se dále běžně dělí na rané, střední a pozdní. V této době se na území postupně objevují skupiny lidí - **Olmékové, Zapotékové, Teotihuacánská kultura.**<sup>22</sup>

---

<sup>18</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>19</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

<sup>20</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

<sup>21</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

<sup>22</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.



V oblasti pravděpodobně sídlily právě před rokem 1500 před Kristem pouze tlupy lovců a sběračů. Mezi roky 1500 – 1200 nastal v jejich způsobu života přechod na zemědělství (podle archeologických nálezů). Existovala zde rozptýlená města, která sloužila jako náboženská centra a okolo nich se soustředily osady právě zemědělců. V městských centrech měla svá sídla vládnoucí vrsta, jejíž původ se odvozoval od božstev. Nejúrodnější půda pro pěstování (kukuřice, chilli, fazole) byla podél řek – rolníci měli i dvě sklizně za rok.<sup>23</sup>

*Olmékové* zakládali první zemědělské osady nejstarší civilizace střední Ameriky (Olmécká civilizace). U této civilizace se začíná budovat centralizovaná politicky-náboženská moc. Na dědictví této kultury pak navazovaly ostatní národy (náboženstvím a svou kulturou – viz Mayové).<sup>24</sup> Olmékové se věnovali intenzivnímu zemědělství, pěstovali bavlnu, fazole a kukuřici. Při zemědělství využívali zavlažovací kanály. Z božstev, která uctívali, si nejvíce vážili boha deště, který se staral o dostatek vláhy pro jejich plodiny.<sup>25</sup>

*Zapotékové* (500 př. Kr. - 800 n. l.) se zasloužili o rozšíření kulturních prvků, písma, matematických znalostí a kalendáře. Během jejich působení se předpokládá založení významného centra Monte Albán (asi 500 př. Kr.).

*Teotihuacánská kultura* (0-900 n. l.) během předklasického období se utvořila dvě významná obřadní střediska – Cuicuilco (to bylo zničeno během sopečného výbuchu okolo roku 100 n. l.) a Teotihuacán (ten byl zničen roku 625 n. l. - největší sláva mezi roky 400 a 700 n. l.). Pozůstatky po Teotihuacánu – například pyramidu Slunce, nalezneme dnes 60 km severovýchodně od Mexiko city. Nejvýznamnější společenskou třídu v této společnosti představovali obchodníci a kněží. Poprvé se zde objevuje ikonografie Opeřeného hada (později důležité při expanzi evropských kolonistů), jehož kult v poklasickém období dále rozšířili Toltékové.<sup>26</sup>

---

<sup>23</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

<sup>24</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

<sup>25</sup> Klápšřová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.

<sup>26</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

Pro zhotovování nástrojů a čepelí používali obsidián, jehož naleziště měli v okolí. Také používali sopečnou lávu. Z toho všeho vyráběli nástroje, figurky, ozdoby. Pro obživu a pro stavbu dřevěných příbytků ve velkém mýtili lesní plochy. To však vedlo k vysychání vodních toků a následovaly problémy s obživou. V této kultuře bylo opět náboženství nedílnou součástí života, takže jakákoliv změna v oblasti zemědělství byla okamžitě zaznamenána i uctíváním jiných bohů (viz archeologické nálezy, kde vědci vypožorovali tyto změny).<sup>27</sup>

V předklasickém období žili lidé především z výdělku svých vlastních polí. Jejich úroveň života se pohybovala mezi společnostmi lovců a zemědělců. Po stránce společenské ovšem výše – řadili bychom je k soustavám ceremoniálních civilizací. Lidé si vybírali sídla u jezer (slané jezero Texcoco, laguny Xochimilco a Chalco). Ta byla většinou mělká a bahnitá a na jejich březích sídlilo divoké ptactvo. Tato půda byla ideální pro jejich primitivní zemědělství. Snadno zde pěstovali kukuřici, bavlnu i další plodiny. Co se týče lovu, zaměřovalo se obyvatelstvo na srnčí zvěř, které bylo na tomto území dostatek. Srnčí se nehodilo pouze jako potrava, ale ze srnčích parohů vyráběli i různé nástroje pro každodenní život – šídla, nástroje k pletení košíků nebo hudební nástroje. Ke konci tohoto předklasického období se začal vyvíjet a svou roli dostávat obchod. Obchodovalo se zejména s pobřežím Veracruz.<sup>28</sup>

*Toltékové* se usídlili na území náhorní plošiny zhruba 200 let před Kristem. Toltékové pěstovali kukuřici, pepř, boby a bavlnu. Zajímali se o astronomii a architektura Toltéků vykazuje podobné znaky jako architektura Mayů. Úpadek Toltécké říše nastal ve 12. století, kdy ze severu přišel na jejich území náhorní plošiny kočovný kmen – Aztékové.<sup>29</sup>

Do **klasického období** (200 Př. Kr. - 900 n. l.) zasahuje Teotihuacánská kultura i Zapotékové. Dále civilizace **El Tajín** a **Mayové**.

*Civilizace El Tajín (250 – 900 n. l.)* - rozvoj v oblasti Mexického zálivu. Tato civilizace dostala pojmenování podle hlavního střediska, kde se vykonávaly obřady – El Tajín.

---

<sup>27</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>28</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>29</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

O obyvatelích tohoto území se dodnes moc neví, největší rozkvět centra El Tajín byl mezi lety 600 – 900 našeho letopočtu.

## 2.2 Mayové

*MAYOVÉ (250-900 n. l.)* byli největší předkolumbovskou civilizací ve Střední Americe. Navazovali na kulturu Olméků, Zapotéků i na civilizace Teotihuacánu. Mayové stavěli obřadní střediska (Treszapotes, Izapa a Kaminaljuyú), rozvíjeli sochařství, písmo, kalendářní propočty.<sup>30</sup> Podle dochovalých kodexů a zápisů byli Mayové nejlepšími matematiky a astronomy Střední Ameriky. Mayové věnovali studiu pohybů a cyklů nebeských těles vysokou pozornost a dosáhli v této oblasti nebývalých a hlubokých znalostí. Někteří vědci tvrdí, že tato jejich potřeba a zájem o astronomii, souvisí se způsobem obživy. Společnost byla převážně zemědělská a její ekonomika a bohatství závisely na produkci pudy. Předvídaní například záplav nebo období sucha bylo tedy životně důležité. Hlavní zemědělská plodina pro Maye byla kukuřice. Ta měla své ochranné božstvo – Yum Xac – vyobrazován jako mladý muž s kukuřičnými klasy na hlavě. Od této doby se začaly Mexikem šířit různé symboly – mužské i ženské, spojené právě s kukuřicí a zemědělstvím. Nejvýznamnějším byl Cinteotl. Během jejich působení se stará obřadní střediska změnila na organizované městské státy. Vrchol Mayské civilizace – zhruba 300 – 800 n. l.<sup>31</sup> Podle jednoho mýtu stvořili bohové člověka ze zrn bílé a žluté kukuřice. I to podtrhuje význam toho, jakou roli měla kukuřice už v dobách Mayů.<sup>32</sup> Mayové a i osatní zemědělské společnosti se soustředili na uctívání bohů dešťů, plodnosti, vegetace a vlhkosti. Právě proto, že zemědělství bylo důležité pro jejich přežití. Také se soustředili na uctívání vodních božstev. Bůh Itzamna byl vyobrazován jako vodní ještěr kajman. Jako kulturní hrdina to byl právě Itzamna, kdo lidem přinesl znalost například zemědělství a kalendáře. Mayové také uctívali kapokový strom ceiba. Považovali ho za živoucí osu vesmíru, za propojení Země s podsvětím a nadsvětím.<sup>33</sup>

---

<sup>30</sup> Známa informace, kdy podle mayských propočtů nastane v roce 2012 konec světa.

<sup>31</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

<sup>32</sup> Guljajev, V. Záhady zmizelé civilizace. Praha: Lidové nakladatelství, 1989.

<sup>33</sup> Klápšřová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.

Náboženství a praktiky s ním spojené mělo i u Mayů výsostné postavení v každodenním životě. Pokud kněží nepotvrdili, že jsou jim hvězdy přívětivě nakloněné, nepodnikali například bojovníci žádné násilné akce. Před střetem bojovníci často oblékali kůži zvířete (například jaguára), aby si tím dodali sílu a moc. Obecně pro Maye (a před nimi pro Olméky) jaguár představoval ztělesnění božské síly – konkrétně noční podoba boha slunce, takže zvíře bylo vhodné jako oběť bohům. Bohům obětovali krev a kadidlo, které získávali z pryskyřice kopálového stromu. Mayové a před nimi i Olmékové provozovali i tzv. sebeobětování – kdy si člověk sám na různých místech těla otevřel rány a dobrovolně tak obětoval svou krev. Obětovali tak zemi životodárnou krev pro zajištění vysoké úrody - opět především kukuřice.<sup>34</sup>

### **2.2.1 Mayské zemědělství**

Podle archeologických nálezů Mayové používali pro obdělávání půdy tzv. milpové zemědělství, které bylo založené na žďáření. Spočívá to ve vykácení, spálení a osetí úseku tropického lesa. Například na poloostově Yucatán<sup>35</sup> (kde se střídá suché a deštivé období a populace je zhruba 300 000 obyvatel) si systém žďáření zachoval svůj význam dodnes. Kukuřici zasévali na více místech, pro případ že by nastala špatná úroda a tak mohli jednu sklizeň nahradit druhou. Na jednom poli také současně pěstovali více druhů zemědělských kultur – s kukuřicí pěstovali například fazole nebo druhy tykví – to jim napomáhalo udržovat dlouhou úrodnost půdy. Hlavním nástrojem mayských zemědělců byla sekera – spojeno právě se žďářením lesů. Sekera byla i atributem božských patronů a panovníků. Na jednom z kamenných reliéfů v Tikalu, je vyobrazen panovník, kterak se opírá levou rukou o motyku nebo o rycí hůl a obrací se k nebesům. Mimo žďáření používali Mayové i další způsoby úpravy půdy – intenzivní zemědělství (kanály a „visutá pole“) a zemědělské terasy se zavlažovacím systémem. Každý rok byla tato pole zaplavována (některé úplně, jiné částečně) a Mayové vytvářeli kanály a ostrůvky, tak zajišťovali rostlinám a plodinám dostatečné množství potřebné vláhy. Krom plodin z polí pěstovali Mayové také ovocné stromy a chlebovník v zahradách.<sup>36</sup> Jídelníček

---

<sup>34</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

<sup>36</sup> Guljajev, V. Záhady zmizelé civilizace. Praha: Lidové nakladatelství, 1989.

Mayů byl z 90 % tvořen kukuřicí, dále se doplňoval o pokrmy z fazolí, rybolovem, chovem krůt a kachen a lovem králíků, pásovců, auguti a ještěrek.<sup>37</sup>

Mystická kniha Mayů se nazývá Popol Vuh. Nalezneme zde mayskou mytologii a právě i jejich odvěký důraz na spojení obživy s božskými silami. Popol Vuh je vrcholná literární mayská památka. Současné existující texty již nejsou přepisem hieroglyfického kodexu, nýbrž jeho přepisů. Ten byl objeven až na počátku 18. století. Vychází z katastrofického pojetí vesmíru, že svět již čtyřikrát vzniknul a čtyřikrát byl i zbořen. Popol Vuh má čtyři knihy. V První knize o stvoření světa je v jejím čtvrtém věku vyprávění o stvoření pravých lidí z kukuřice.<sup>38</sup>

*„Ty, kukuřice, ty, bobe, ty, osude, ty zrození, ty se svrběním a ty s údem vztyčeným, spojte se!“ děli kukuřici a bibu, osudu a zrození. „Nuže obětuj, Srdcen nebes, neuraz Vladařku a Opeřeného Hada!“*

*A pak věštci odpověděli a vyjevili: „Dobré vyjdou z vašich rukou ty loutky ze dřeva. Mluvit a hovořit budou tváří země.“ (...) To byli první lidé, kteří žili ve velikém množství zde na zemi.“<sup>39</sup>*

V Druhé knize – Vítězství světla nad tmou, kde jsou vyprávěny příběhy božských dvojčat Hunahpú a Ixbalanqué, je líčena i jejich každodenní práce na kukuřičných polích. Začali zde pracovat, aby o nich jejich matka a bába smýšlely dobře.<sup>40</sup>

*„Mladší bratři se hned pustili do práce, aby se ukázali před svou bábou a matkou. Především založili kukuřičné pole. „Jdeme osívat kukuřičné pole, ó babičko, ó matko,“ řekli. A hned popadli své sekyry, své rýče, své dřevěné motyky a chystali se na cestu, každý svou foukačku přes rameno.“<sup>41</sup>*

Za mayské území můžeme dnes označit plochu o velikosti zhruba 300 000 km<sup>2</sup>, zahrnuje téměř celou Guatemalu, západní území Salvadoru, Belize, západní pobřeží Hondurasu a mexické federativní státy Tabasco, východ Chipasu a Yucatán, Campeche

<sup>37</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

<sup>38</sup> Slavík, I. Popol Vuh: Mystická kniha Mayů. Praha: Dauphin, 2000. Několik slov o Mayském písemnictví.

<sup>39</sup> Slavík, I. Popol Vuh: Mystická kniha Mayů. Praha: Dauphin, 2000. s. 35.

<sup>40</sup> Guljajev, V. Záhady zmizelé civilizace. Praha: Lidové nakladatelství, 1989.

<sup>41</sup> Slavík, I. Popol Vuh: Mystická kniha Mayů. Praha: Dauphin, 2000. s. 69.

a Quintana Roo. Nyní žije Mayů na území dnešního Mexika a Střední Ameriky okolo 2 milionů. V době příjezdu Španělů se odhady na jejich počet dost liší – od 800 000 až do 13 miliónů.<sup>42</sup>

**Pozdní období** se datuje od roku 900 zhruba po rok 1500. Mezníkem a koncem tohoto období byla expanze Evropanů a jejich příchod na území Ameriky. V tomto období si skupiny národů ze severního Mexika pomanily výše zmíněné skupiny, které se rozvíjely během klasického období.

### **2.3 Aztékové**

*Aztékové (1200-1521)* – skupina lidí mluvící jazykem nahuatl obsadila území okolo jezera Texcoco a založila na ostrově uprostřed jezera své budoucí hlavní město Tenochtitlán (r. 1345). Sami sebe nazývali Mexikové. V krátké době si podmanili všechny okolní národy a vybudovali obrovskou říši. Politického a vojenského vrcholu dosáhla tato říše za vlády Montezumy II. (1502-1520). 1519 přijeli Španělé a během krátkého období si říši podmanili.<sup>43</sup>

Hlavním zdrojem obživy národů Střední Ameriky a dnešního Mexika bylo zemědělství, lov a rybolov. Na tom stály i jejich potravinové zvyklosti. Vznikem říše Aztéků je završen kulturní a historický vývoj národů Mexické náhorní plošiny. Aztékové a jejich způsob života a obživy ve velké míře ovlivnil podobu stravování na tomto území i dnes. Dále je jejich životu, kultuře a s tím spojenému způsobu obživy věnována celá další kapitola.

---

<sup>42</sup> Slavík, I. Popol Vuh: Mystická kniha Mayů. Praha: Dauphin, 2000. Několik slov o Mayském písemnictví.

<sup>43</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

### 3. Obyvatelé Mexické náhorní plošiny - Aztékové

#### 3.1 Aztécká společnost

Při příchodu Aztéků na území Mexika, byla jejich společnost víceméně demokratická.<sup>44</sup> Jedinec náležel do rodiny, ta patřila do určité skupiny rodin, nebo do klanu. Kmen tvořilo dvacet takových klanů. V klanu si své záležitosti spravovali náčelníci klanů a v záležitostech důležitých pro celý kmen se svolávala rada náčelníků. Každý klan měl volené funkcionáře, kmen volil čtyři hodnostáře. Ti dohlíželi na vojenské síly. Tato organizace původně platila pro jednoduché zemědělské obce a až později se změnila ve složitou správní strukturu městského státu.<sup>45</sup> Muži se ženili ve dvaceti, dívky okolo šestnácti let. Převládala polygamie - pravidlo, které umožňuje, aby počet osob v manželství byl vyšší než dvě (polygynie = Aztécká společnost nebo polyandrie). Častý způsob u válečných kmenů, které trpí nedostatkem mužů.<sup>46</sup> Ve svazku muž – žena měla i žena svá práva – mohla od manžela odejít, pokud neplnil vyživovací povinnosti, pokud zanedbával výchovu dětí nebo jí fyzicky ubližoval. Práva muže byla ale upřednostňována. Muž získával své postavení podle míry svých zásluh ve společnosti – zemědělec, lovec, řemeslník, obchodník, bojovník a další. Společenskou funkci jedince ve společnosti určovaly i šaty. Označovaly věk, pohlaví, povolání, postavení a společenskou skupinu nositele. Oděvem se zdůrazňovaly společenské rozdíly ve společnosti. Chudší lidé měli oděvy z hrubé bavlny nebo z vláken, bohatší měli oděvy zhotovené z jemných tkanin a zdobené výšivkami a ozdobami. Náčelníci nosili i další šperky, většinou zdobené zlatem, tyrkysem a jadeitem. Nad těmito vysokými politickými hodnostáři ve společnosti stáli kněží a kněžky chrámů. Ti zosobňovali božstva, a právě také oděvy tomu u nich odpovídaly. Od klanu dostával ženatý muž přiděl půdy, případně přejímal půdu svého otce. U válečníků a bojovníků se získávala prestiž tím, kolik dokázali dovést při válce živých zajatců – pro pozdější obětování. Válečníci měli svou vlastní hierarchii a vstupovali do různých řádů. Váleční zajatci byli tedy většinou obětováni při obřadech, pokud prokázali zvláštní schopnost, mohli být prodáni do služby, do otroctví. V otroctví byli i odsouzení zločinci, případně

<sup>44</sup> Tuto definici národa Aztéků jako demokratické společnosti (která může být v tomto konkrétním případě poněkud zavádějící) uvádí ve své knize G. Vaillant.

<sup>45</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>46</sup> Soukup, V. Dějiny antropologie. Praha: Karolinum, 2004.

tam dobrovolně vstupovali chudí lidé a bezzemci, kteří neměli co jíst. Otroctví však (s výjimkou válečných zajatců) nebylo v této společnosti nijak přísné – otrok mohl mít vlastní majetek, rodinu, případně i vlastní otroky. Jeho děti se rodily jako svobodné. Otroci však nemohli být voleni do žádných funkcí a pozic, které se v aztécké společnosti odvíjeli od postavení.<sup>47</sup>

### 3.2 Aztécký způsob obživy

#### 3.2.1 Plodiny a jídlo, které se z nich vyrábělo

Plodina, která se nejrozšířeněji pěstovala a byla i hlavním zdrojem potravy, byla **kukuřice**. V Evropě byla až do objevení Ameriky kukuřice neznámá. Většina národů včetně Aztéků a Mayů pravidelně obětovali *bohu kukuřičných klasů*. Oběti byly většinou krvavé – a krev měla nasycit zemi pro zvýšení úrody. Z kukuřice se pekly placky tortillas a tamales. Kromě kukuřice si obyvatelé cenili i **kakaových bobů**. (Kakaové boby využívaly pro výrobu nápojů i jako platidlo – více o tom v následujících kapitolách 3.2.2 a 3.2.4.) Rozšířené zde byly i různé druhy **fazolí, dýně, tykve, melouny, brambory, avokádo a chilli** papričky – červené a zelené. Již se pěstovala **rajská jablka**. Z užitkových plodin bavlna.<sup>48</sup> Při obchodování s Veracruzem byla společnost dále obohacena o vanilku a ananas.<sup>49</sup>

Další plodinou, kterou Aztékové i ostatní domorodé společnosti pěstovaly, byla obilovina **amarant**. Aztékové rozeznávali až 11 druhů, amarantová mouka byla bohatá na škroby a proteiny a tvořila podstatnou složku potravy. Aztékové využívali amarant i pro rituální účely (viz kapitola 3.4 Náboženství a krvavé oběti).<sup>50</sup>

Obyvatelé území Mexické náhorní plošiny i celé Střední Ameriky měli dostatek ovoce a zeleniny, čeho se jim však nedostávalo, byl dobytek a chovná zvířata. Na potravu chovali psy, králíky a krocany, nejvíce masa měli ale z rybolovu a vysoké lesní zvěře.

---

<sup>47</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>48</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

<sup>49</sup> Vaillant G. Aztékové. Praha: Orbis, 1974.

<sup>50</sup> Klápšřová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.



Tato jejich strava chudá na živočišné bílkoviny pak vedla i k zajímavé antropologické teorii o důvodu jejich kanibalismu.

Rozšířenou zemědělskou činností v Mezoamerice bylo včelařství – med se používal k přípravě pokrmů, k dochucování alkoholických a nealkoholických nápojů.<sup>51</sup>

### 3.2.2 Nápoje

Už v mayské společnosti se pořádaly slavnosti na počest boha kakaovníku. Kakaové boby se mlely na prášek, ten se smíchal s vodou, případně dochutil vanilkou a medem a tento nápoj nazývali Aztékové čokoláda<sup>52</sup>. Z kakaových bobů se získávaly i další druhy nápojů. Ve vodě se našlehaly pražené a drcené boby s kukuřičnou moukou a dochucovaly se nezvyklým kořením - chilli papričkami a pepřem. Boby sloužily i jako surovina k výrobě léčivých mastí a jako obřadní nápoje. Dodnes se na území Veracruz a Chipasi popíjí při pohřbech kakao a tím se duši zemřelého zajišťuje průchod do podsvětí. Pod jménem itzpacatl se u Aztéků objevoval další nápoj z kakaa pro válečníky, kam se přidávala krev z obětních kamenů.<sup>53</sup>

Kvašením šťávy z rostliny agáve vyráběli Aztékové lihový nápoj zvaný **pulque**. Měl výživnou hodnotu a sloužil i při obřadních rituálech.<sup>54</sup> Jiný název pro tento alkoholický nápoj pulque je *octli*. Prostí lidé měli tento nápoj zakázáno pít, byl pouze pro šlechtu a kněžstvo. Dětem se podávalo slabé octli a propichovaly se jim uši při slavnosti na přijetí do aztéckého společenství.<sup>55</sup>

### 3.2.3 Zemědělství

Ačkoliv byli Aztékové původně lovci, jejich společnost začala být více závislá na zemědělství. Od toho se odvíjela i jejich kmenová ekonomie. Společenský systém zabezpečoval prostředky, které Aztékům zabezpečovaly potravu, bydlení a nástroje

---

<sup>51</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

<sup>52</sup> Setkáme se i s pojmenováním šokolatl.

<sup>53</sup> Klápšťová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.

<sup>54</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>55</sup> Klápšťová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.

k práci. Klany vlastnily a spravovaly půdu, jež živila jejich členy. Kmen rozdělil půdu mezi klany a ty mezi rodiny, které se o ni staraly. Tento systém se udržel poměrně dlouho, než požadavky stále rostoucí populace již území dále s tímto systémem rozdělování půdy neudržely. K problému se přidaly i rozdílné jakosti půdy. Tenočkové přišli na toto území později, v době, kdy byla půda už velmi vzácná. Tenočkové byli původně kočovní sběrači a lovci. Když se usídlili ve středním Mexiku, zaměřili se na specifické zemědělství. S problémem obživy si poradili budováním a stavěním tzv. *chinampas* (plovoucích zahrad). Na podklad z rákosy, který tvořil umělý ostrůvek, se navršila vrstva z bahna a močálů. Potom se vysadily stromky, jejichž kořeny držely ostrůvek pohromadě. Na této nové půdě se dál pěstovalo. Před setím se vždy nanasla nová vrstva bahna, takže se plodnost půdy neustále obnovovala. Z dřívě neplodných močálů se tak v tomto období příchodu Tenočků a jejich osidlování, stala polička s úzkými příkopy vody mezi nimi. Dodnes toto zemědělství typu *chinampas* trvá v oblasti Xochimilco a Chalco. (pěstuje se zde většina zeleniny pro hlavní město Mexika, obyvatelé mluví nahujsky).<sup>56</sup> Na *chinampas* provozovali intenzivní zemědělství, a podobně jako na břehu, zde pěstovali kukuřici, také dýně, fazole, boby, chilli, kakovníky a rajska jablíčka.<sup>57</sup>

### 3.2.4 Aztécké trhy a prostředky směny

V aztécké společnosti nefungoval jako prostředek směny peníze. Většina rodin a klanů byla soběstačná a fungovala na vzájemné směně výrobků. Každé město pořádalo trhy, kde lidé vyměňovali své produkty. (Toto se zčásti zachovalo dodnes a například v Guatemale lidé takto obchodují.) Místo peněz fungovaly kakaové boby (daly se dobře přepravovat a sloužily na výrobu čokolády). Kakaové boby sloužily jako platidlo již u Mayů, podle jedné zprávy se dal například jeden otrok koupit za 100 kakaových bobů.<sup>58</sup> O kakaových bobech a jejich funkci platidla se mimo jiné dozvídáme i z Dopisů samotného Hernána Cortése.

*„... požádal jsem dotyčného Montezumu, aby v provincii Malinaltebeque, jež je k tomu nejpráhodnější, založil statek pro Vaše Veličenstvo, což on učinil s takovou pílí, že dva*

---

<sup>56</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>57</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

<sup>58</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

*měsíce poté, co jsem jej byl požádal, bylo již oseto sedmdesát měřic kukuřice a deset fazolí a dva tisíce stop cacapu (kakao), to jest ovoce podobného mandlím, jež prodávají umleté a tak si je cení, že ho mají po celé zemi za platidlo a kupují za ně v různých místech a na trzích vše potřebné.*“<sup>59</sup>

Nejcennějšími surovinami byly jadeit a nefrit a minerály které se jim podobaly.<sup>60</sup> Jadeit byl považován za nejvhodnější kámen pro zobrazování božstev a ke zhotovování rituálních předmětů. Pod názvem chalchihuitl byl jadeit uctíván jako symbol kukuřice i života jako takového. Jadeitu přikládala vysokou hodnotu již Olmécká civilizace (poč. 1. tisíciletí před Kristem)<sup>61</sup>. Zlato, jehož naleziště se na tomto území poměrně hojně vyskytovala, sloužilo Aztékům pouze jako surovina k výrobě ozdob. Pro obřadní předměty se zlato používalo jen zcela výjimečně.<sup>62</sup>

Při příjezdu Evropanů na území Aztéků byla již tedy společnost na poměrně vysoké úrovni. Kolonisté byli svědky trhů a obchodování, které se zde praktikovalo. Následující citace Bernala Diáze del Castillo nám ukazuje pouze příklad toho, co se v hlavním městě Mexiku dalo sehnat a koupit.

*„Dále byli jiní prodavači, kteří prodávali hrubé látky i bavlnu a výrobky ze skané příze, a prodavači kaka; byly tam všechny druhy zboží, které se vyskytují v Novém Španělsku, vyložené v takovém pořádku jako v mém kraji. (...) látky ze sisalového vlákna, provazy a cotary, to jest střevíce, které dělají z vláken těžé rostliny, její velice sladké vařené kořeny a další drobnosti, které získávají z těžé rostliny. Přejděme dále a povězte o těch, kdo jinde prodávali fazole, šalvěj a další zeleninu a rostliny, Pojdme k těm, kdo na svém místě na náměstí prodávali krocany, volaté kohouty, králíky, zajíce, jeleny, kachničky, psíky a jiné zboží tohoto druhu. Povězte o prodavačkách ovoce; ty na svém místě prodávaly též vařená jídla, omáčku z kukuřice a medu i drůbky.*“<sup>63</sup>

---

<sup>59</sup> Cortés, H. Dopisy. Druhý a třetí dopis o dobytí Tenochtitlánu. Praha: Argo, 2000. S. 59.

<sup>60</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>61</sup> Klápšřová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.

<sup>62</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>63</sup> Díaz del Castillo, B. Pravdivá historie dobývání Mexika I. Praha: Odeon, 1980. S. 270-271.

Ve svém svědectví se Bernál Díaz del Castillo zmiňuje i o dalších surovinách, plodinách i zvířatech, co na trzích po zemi viděl. Například různě zpracovaný med, papír (amatl), zrní, sůl, ryby, zlato v zrnkách, zvířecí kůže (tygří, lví, jelení), drahokamy a prodávali se samozřejmě i otroci.<sup>64</sup> Bernál Díaz del Castillo (1496-1584) byl ve skupině španělských kolonistů pod vedením Hernána Cortése a napsal jednu z nejpodrobnějších zpráv a o dobytí říše Aztéků. Právě z jeho přímých odkazů se můžeme konkrétně dočíst, jak Aztékové a jejich společnost a kultura na španělské dobyvatele působili.

V Dopisech Hernána Cortése nalezneme další popisy těchto trhů v souvislosti s popisem hlavního města. Každý den se trhů podle jeho svědectví účastnilo sedmdesát tisíc lidí a prodávalo se zde zboží z celé země – jídlo, šperky, nástroje a další. Na různých místech se prodávaly jen určité druhy zboží a vzájemně se nemísily. Ulice se tak například rozdělovaly na ulici loveckou, kde se dali sehnat ptáci i vysoká zvěř, ulici bylinkářskou, kde se prodávalo nejrůznější koření a podobně.<sup>65</sup>

*„Koupíš zde kukuřičné zrna i chléb, jež převyšuje, jak co do zrna, tak do chuti druhy prodávané na jiných ostrovech i na pevnině. Prodávají se plněné drůbeží taštičky i rybí koláčky, mnoho čerstvých i solených, syrových i dušených ryb. Je zde hojnost vajec slepičích a husích i ode všech ostatních ptáků, o nichž byla řeč, prodávají se vaječné omelety tortilly. Vcelku se na těchto tržištích prodává vše, co poskytuje celá země. Vedle toho, o čem jsem se zmínil, je tu tolik nejrůznějších věcí, že je neuvádím pro jejich hojnost a také proto, že mi všechny nepřichází na mysl a některé ani neumím pojmenovat.“<sup>66</sup>*

V době příchodu Španělů existovalo tedy spousty plodin, se kterými se do té doby Evropané nesetkali. Některé z těchto neznámých druhů ovoce a zeleniny se pěstují a zpracovávají dodnes. Podrobněji jsou popsány v kapitole o současné podobě gastronomie a vztahu k jídlu (str. 52-53).

---

<sup>64</sup> Díaz del Castillo, B. Pravdivá historie dobývání Mexika II. Praha: Odeon, 1980.

<sup>65</sup> Cortés, H. Dopisy. Druhý a třetí dopis o dobytí Tenochtitlánu. Praha: Argo, 2000.

<sup>66</sup> Cortés, H. Dopisy. Druhý a třetí dopis o dobytí Tenochtitlánu. Praha: Argo, 2000. S. 68-69.

O aztécké společnosti, jejich kultuře, stravovacích zvyklostech a životě, se dnes můžeme dozvědět informace přímo z písemných zpráv účastníků výprav v 16. století. Nejstarší památkou v tomto ohledu jsou *Dopisy* (Cartas de Relación) samotného Hernána Cortése (1485-1547), které byly adresovány španělskému králi a německému císaři Karlu V. Druhý dopis líčí tažení na Tenochtitlán, obsazení města, zajetí a smrt Montezumy, aztécké vzpoury i bojové střety mezi kolonisty a odchod do Tlaxcaly. Ve Třetím dopise nalezneme zprávy o dobytí města Tenochtitlán. V Cortésově skupině byl i Bernala Díaz del Castillo (1496-1584), který napsal barvitě líčení *Pravdivá historie dobývání Mexika* (španělský originál: Historia verdadera de la conquista de Nueva España). O něco později vydal obhájce práv domorodých národů františkánský mnich Bartolomé de Las Casas (1484-1566) dílo *O zemi Indijských pustošení a vyliďnění zpráva nejstručnější*. (latinský originál: Indiarum devastationis, et excidii narratio brevissima). Přišel do země již v roce 1502 s Kolumbem a jako biskup působil později právě v mexickém státě Chiapasu. K účastníkům misionářských výprav patří i Bernardin de Sahagún (1499? -1590), španělský františkánský mnich, jehož dílo *Obecná historie věcí královských Nového Španělska* (Historia general de las cosas del reino de Nueva España) vzniklo během deseti let na základě vyprávění aztéckých obyvatel. Tyto písemné památky jsou velmi ceněné, protože nám i dodnes zprostředkovávají konkrétní popisy území a můžeme v nich sledovat i dojmy a pocity těchto autorů. Ty ale musíme hodnotit kriticky a interpretovat je samozřejmě i podle toho, kým a za jaké situace byly napsány.

Z odkazu a vyprávění účastníka výpravy - španělského františkánského mnicha Bernardina de Sahagún (1499-1590) se dočteme, čím konkrétně vládce Montezuma Španěly hostil, i o oblibě krvavých obětí a samozřejmosti, s jakou k nim Aztékové přistupovali.

„Vyslal i zajatce, aby byli po ruce, kdyby se jim zachtělo pít jejich krev. Podle rozkazu je vyslanci obětovali (nabídli cizincům pečivo smočené v krvi), ale když to tamti uviděli, zachvátil je hnus, odplivli si, s odporem zavírali oči, s odporem se odvraceli. Jídlo postříkané krví se jim hnusilo, dělalo se jim z něho na nic, krev ohavně jak síra páchla. Montezuma to tak zařídil, protože je pokládal za bohy, viděl v nich bohy, jako bohy je vzýval. Nazývali je, označovali jako bohy přicházející z nebe a ty černé jako „umazané

bohy“.

*Teprv pak jedli (cizinci) kukuřičné placky a vejce a krocany a všeho druhu ovoce: lukumy a vodní lukumy, sladké bataty, velké bataty, hlíznaté bataty a kvetoucí bataty, sladkou vodní řepu, gajávy, trpké plody potoků, trpké plody písku, velké kukuřičné klasy, avokady a svatojánský chléb, jablka tešokotl, třešnice kapoli a opuncie, moruše, bílé plody kaktusů a žluté plody kaktusů, plody královských, lukumovských a vodních kaktusů. A také přinesli krmivo pro jejich jeleny: zelené rákosové odnože a jiné pochoutky.“<sup>67</sup>*

---

<sup>67</sup> Sahagún. Citováno dle: Slavík, I. Sláva a pád Tenočtitlanu. Praha: Odeon, 1969. S. 134-135.

### 3.3 Vznik měst

Velká aztécká města vznikala postupně ze zemědělských vesnic. Stály zde jednoduché aztécké domy, které měly stěny z proutěného pletiva, byly omazané blátem a kryly je došky. Náčelníkův dům byl honosnější a stál na vyvýšeném místě. Z těchto základních obydlí se postupně stávaly honosnější domy, jak občanů, tak náčelníků. Domy měly základy z kamene, střechy z trámů a celek byl pokryt vrstvou hlíny. V domech nebyla okna, a aby dovnitř mohlo světlo a vzduch, měl každý dům minimálně dvě místnosti, přičemž zadní místnost byla otevřená a spojovacími dveřmi se tak celý dům provzdušňoval. Náčelník měl svou družinu a s ní potom sdílel svůj palác. Jeho družina se neustále rozrůstala a tak se rozrůstalo i náčelníkovu obydlí - palác. Z vesnic se postupně stávaly města s půdorysem pravoúhelníku. Uprostřed aztéckého města bylo náměstí, kde se pořádaly zmíněné trhy. Okolo náměstí byly důležité budovy jako chrámy a obydlí náčelníka. Chrámy byly kamenné a byly stavěny jako pevnosti. Při válkách a drancování byl chrám posledním místem odporu. V chrámu byly oltáře – dva i tři, svatyně a předsíně.<sup>68</sup>

#### 3.3.1 Město Tenochtitlán

*(jeho podoba při příjezdu Španělů)*

Město Tenochtitlán původně leželo na oválném ostrově uprostřed jezera Texcoco. S pevninou město spojovaly tři hráze, které vedly od středu města. Přístup do města byl možný pouze třemi branami, nebo na kánoích, takže město plnilo i funkci pevnosti. Domy byly bílé a obklopené plovoucími zahradami, chrámy postavené ve tvaru pyramid. Ve městě i v jeho nejbližším okolí se udržovaly zelené ostrůvky a záhony. Mezi ostrůvky i mezi domy vedly kanály, na kterých panoval neustálý provoz kánoí. Město bylo založeno roku 1325 n. l. knězem Tenochem a budoucích dvě stě let vzkvétalo. Po toto období se průměrný počet obyvatel zde žijících udržoval na hodnotě 300 000. S takto vysokým počtem obyvatel se řadilo toto město k jednomu z nejlidnatějších center tehdejšího světa a patřilo k největším městům Ameriky. Město bylo rozděleno do 4 částí

---

<sup>68</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

a ve středu tyto části spojovala posvátná zóna - náměstí. Náměstí bylo v době panování Montezumy dlouhé 344 metrů a široké 197 metrů. Této posvátné zóně vévodil chrám, který Španělé nazvali „Templo Mayor“ - vysoký téměř 30 metrů. Tato stavba byla dokončena roku 1487 a byla samozřejmě ve tvaru pyramidy.<sup>69</sup>

Se založením města Tenochtitlán je spojen mýtus o slunečním božstvu Huitzilopochtlim, který vedl Aztéky z pravlasti Atzlanu. Na místě kde Aztékové spatřili orla – vtělení Huitzilopochtliho, jak sedí na kaktusu a zápasí s hadem<sup>70</sup>, se zastavili a začali stavět na jezeře své nové sídlo. Životní příběh tohoto božstva je takový, že po narození musel zabít svou sestru – Coyolxauhuqui bohyni Měsíce a rozehnat svých bezpočet bratrů – severních a jižních hvězd. Jedna z možností, jak se dá tento mýtus chápat, je každodenní bitva slunce, kdy musí za úsvitu svými žhavými šípy vyhnat nepřátele z oblohy.<sup>71</sup>

Celé město udělalo na španělské kolonialisty nebývalý dojem. Svědectvím toho je i další z výroků Bernala Diaze del Castillo (1496-1584), který popisuje první dojmy, které z Tenochtitlánu dolehly na Cortésovu skupinu.

*„Hledíce na tu skvělou podívanou nevěděli jsme co říci, nebo zda to, co se před námi objevilo, je skutečné, protože na jedné straně na pevnině byla velká města a na jezeře rovněž mnohá další a jezero bylo plné kánoí a na přístupových hrázích bylo mnoho mostů v určitých vzdálenostech a před námi stálo velké město Mexika a my... nás bylo sotva čtyři sta vojáků.“<sup>72</sup>*

Město mělo v době příjezdu Španělů dvě centra. Uprostřed města stála pyramida Huitzilopochtliho s celým chrámovým komplexem. Ten měl rozlohu 300 m na 400 m a byl obehnan zdí se čtyřmi branami. Sama pyramida pak měla výšku 40 metrů a základnu 100 na 80 metrů. Toto bylo centrum náboženských obřadů. (Dnes stojí na

---

<sup>69</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>70</sup> Dnes je tato scénérie vyobrazena na znaku Spojených států mexických.

<sup>71</sup> Klášťová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.

<sup>72</sup> Díaz del Castillo, B. Pravdivá historie dobývání Mexika II. Praha: Odeon, 1980



místě chrámu hlavní mexická katedrála). Druhé centrum bylo okolo tržiště, kde se pořádaly známé trhy a bylo to centrum obchodu. (viz výše – trhy)<sup>73</sup>

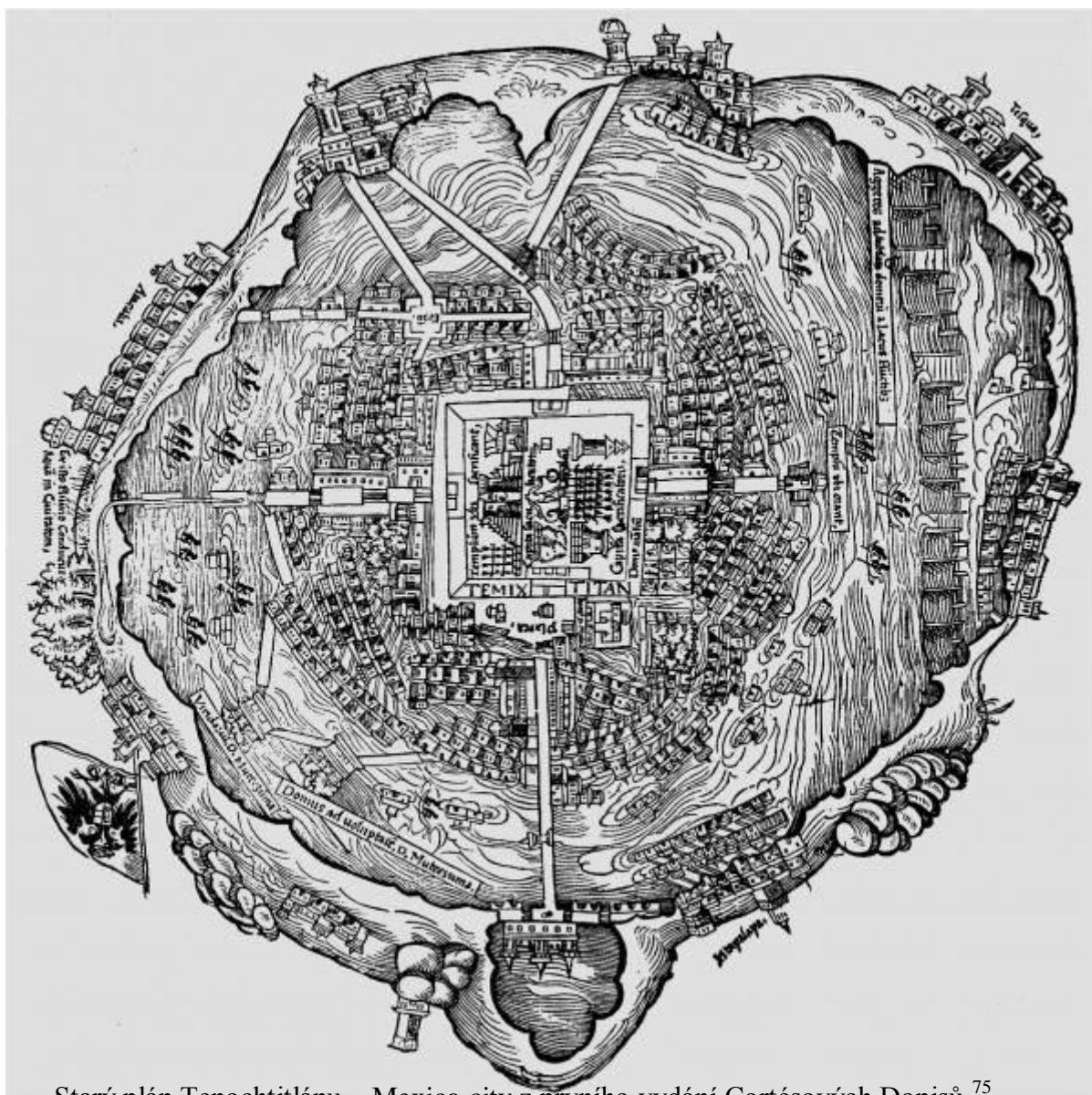
To, jak město Tenochtitlán Španěle uchvátilo a zaujalo, jak je překvapilo svou vyspělostí a krásou, se ale samotným Aztékům stalo osudným. Kolonisté v čele s Cortésem zatoužili po bohatství, které toto město nabízelo a kterým se honosilo. Montezuma je přivedl přímo do centra své říše a bohatstvím, které nabízelo se vetřelcům i s pýchou chlubil. Krom technických vymožeností jako vodovod se město chlubilo i zahradami s tropickými rostlinami, zoologickými zahradami s exotickými ptáky a zvířaty, gigantickými tržišti (výrobky se přepravovaly po vodě na kánoích). Šaty, doplňky, vybavení domů bylo bohatě zdobeno. Ke zdobení používali Aztékové zlato (viz výše), které pro ně nemělo takovou cenu jako pro Evropany.

Španělé město srovnali se zemí a zničilo ho do základů. Stejně tak to kolonisté zamýšleli i s tamějšími obyvateli a jejich civilizací. Proti však byla evropská politika. Španělské království původně mělo zájem na tom, aby se z Aztéků a indiánských kmenů na území Mexika stali plnoprávní občané království – alespoň pokud jde o teorii. Ovšem realita byla jiná. Z indiánských obyvatel se stali otroci. Dobyvatelé dostali od krále půdu Mexika i s obyvateli. Začala éra pronikání evropské kultury do indiánských zvyků a tradic. Nejvíce samozřejmě v oblasti náboženství. Náboženství měli ale Aztékové pevně svázáno s celým během jejich života, takže snaha o pokatoličtění obyvatel vedla k zásahům do celého jejich systému.<sup>74</sup>

---

<sup>73</sup> Slavík, I. Sláva a pád Tenočtitlanu. Praha: Odeon, 1969.

<sup>74</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.



Starý plán Tenochtitlánu – Mexico city z prvního vydání Cortésových Dopisů.<sup>75</sup>

Na místě města Tenochtitlán dnes nalezneme hlavní město celého Mexika – Ciudad de Mexico (Mexico City). Počet obyvatel tohoto města se odhaduje přes 20 milionů obyvatel a přesný počet není znám – je možné, že ve slumech tohoto města žije obyvatel daleko více. Přesto se řadí Mexico City ke třetí největší aglomeraci světa a s rozlohou 1,485 km<sup>2</sup> je největší obydlenu oblastí na americkém kontinentě. Základy jednoho z největších světových měst jsou ale postavené na vodě – na rákosu (viz historie

<sup>75</sup> PLU - Pacific Lutheran University [online]. c2009 [cit. 2010-07-18]. Cortez and the Aztecs. Dostupné z WWW: <<http://www.plu.edu/~treichdj/cortez-aztecs/home.html>>.

– budování tzv. chinampas) a město řeší i kuriózní případ toho, že se v současnosti propadá.<sup>76</sup>

### **3.4 Náboženství a krvavé oběti**

Náboženství hrálo v aztécké společnosti jednu z hlavních funkcí, která ovlivňovala chod jejich života. Přizpůsobovalo se mu obydlí, oděv, průběh dnů, konzumace jídla a další. Aztékové věřili v přírodní síly, které mohou být jak dobré, tak zlé. Na své koncepci vztahů mezi nadpřirozenými silami a vesmírem vznikl filozofický systém. Svět prochází určitým počtem období Sluncí. Každé období je ukončeno přírodní katastrofou – ať už uragánem, povodní, sopečným výbuchem nebo zemětřesením, vždy když přijde jeho čas. Bůh Slunce měl také výsostné postavení mezi ostatními aztéckými bohy. Byl to hlavní bůh, který byl oživován právě krví ostatních bohů a lidskými obětmi. Při zasvěcování chrámů často docházelo k hromadným masakrům. Na celý Vesmír nahlíželi ve smyslu náboženském (ne zeměpisném). Obloha byla rozdělená na nábožensky významné oblasti. Vodorovně byl rozdělen na čtyři světové strany a střed, vertikálně na nadstvětí a podsvětí. Aztékové měli více bohů, každý byl zaměřený na určitou věc. Měli božstva dnů, božstva týdnů, božstva denních hodin (s nimi byli spojení i ptáci) i božstva nočních hodin. Osudným v jejich dalším životě se jim stal bůh *Quetzalcoatl* (Opeřený had, spojován s planetou Venuší). Toto božstvo civilizace bylo uctíváno po celém území různými způsoby v různých podobách. I sám Quetzalcoatl měl odlišné podoby.<sup>77</sup>

Z rozdrceného amarantu – což byla obilovina, kterou domorodé společnosti po kukuřici a fazolích pěstovali nejvíce, hnětli Aztékové obřadní těsto zvané *tzoalli*. Do amarantové mouky přidávali med a lidskou krev. Z toho pak modelovali figury bohů – ty zavěšovali na stromy, následně je i pojídali. Křesťanští kolonizátoři nejprve tento obřad přirovnávali k přijímání těla Kristova, následně ale pěstování amarantu právě pro jeho používání během krvavých rituálů zakázali. Tato plodina ztratila na svém významu - tímto zákazem a během dalších let i v kuchyni domorodých společností.<sup>78</sup>

---

<sup>76</sup> *Největší města světa* [online]. 2010 [cit. 2010-07-08]. Mexico city. Dostupné z WWW: <<http://www.nejvetsimesta.cz/jizni-amerika/mexico-city-mexiko/>>.

<sup>77</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>78</sup> Klápšťová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.

V zemědělské původní společnosti Aztéků byly dva náčelníci – jeden, který se staral o válku a s ní spojené věci – například rozdělování zabraného území a zajatců. Druhý náčelník byl pro náboženské záležitosti, které hrály v této společnosti vysoce důležitou funkci. Kněží a kněžky jim podléhali a měli na starost chrám, udržování kultu božstva a starali se i o důležitou součást obětování. K tomu měli řadu pomocníků, čekatelů na kněžské statuty, kteří byli ve společnosti taktéž vysoce ceněni. Starostí kněží kromě krvavých obětí bylo i zasvěcování mladých lidí do věd, znalosti obrázkového písma a astrologie.<sup>79</sup>

Aztékové věřili v posmrtný život a už během pozemského se na něj připravovali. Výsadní postavení po smrti měli opět kněží a kněžky, ale i ženy, které zemřely při porodu nových bojovníků. Ostatní mrtví procházeli 4 roky podsvětím zvaným Mictlan, které bylo plné nebezpečí.<sup>80</sup>

Změny přírodních cyklů slavili Aztékové velkolepými obřady zasvěcenými konkrétním božstvům. Společenské a náboženské předpisy určovaly i způsoby obětí. V aztécké společnosti bylo obětování lidí na počest bohům něco naprosto normálního. Pro náboženský rituál oběti bylo nejdůležitější, aby člověk obětoval něco doopravdy cenného. Tak se postupně dostali k myšlence, že není nic cennějšího než lidský život – a pro oběť jako takovou si vybírali to ze člověka nejdůležitějšího a nejlepššího – lidské srdce. To, že se společnost stále vyvíjela a prosperovala, považovali Aztékové za přízeň bohů a počet obětí se tak neustále zvyšoval. Nejvhodnějšími oběťmi byli zajatci z válečných úspěchů. Srdce nepřátel se také nejobtížněji získávalo, a proto bylo považováno za nejlepší oběť. Počet potřebných obětí se ale neustále zvyšoval. Konaly se válečné výpravy na zajatce, ze kterých se potom oběti staly. Pro tyto výpravy a jejich úspěšnost se muselo nejprve také obětovat bohům. Čím vyšší hodnota a čím statečnější zajatci z války byli, tím byli cennější. Otroci byli obětováni při méně důležitých slavnostech a při obřadech plodnosti a zabezpečení růstu rostlin se obětovávaly ženy a děti. **Nebylo výjimkou, že Aztékové praktikovali i kanibalismus,** aby do sebe

---

<sup>79</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>80</sup> Wolf, J. Duchovní odkaz národů. Praha: ARSCI, 2007.

dostali schopnosti toho, čím maso snědí. To se samozřejmě praktikovalo při speciálních obřadech.<sup>81</sup>

Při oběti se tedy zaměřovali Aztékové především na srdce oběti, jako vhodný dar pro bohy. Srdce viděli Aztékové při obětích ještě tepající a spatřovali v něm božský zdroj samopohybu, bez vnějšího popudu. Také proto jim přišlo jako vhodný dar, potrava bohům.<sup>82</sup>

Při zasvěcování hlavní pyramidy v Tenochtitlánu v roce 1487 bylo obětováno údajně 20 000 zajatců. Když vstoupili evropští kolonisté s Cortésem do největšího z chrámů v Tenochtitlánu, našli zde 136 000 lebek obětí.<sup>83</sup>

Obětování lidských obětí bohům a kanibalismus u Aztéků, je velice zajímavý úkaz, který zaujal antropology a vedl i k formulaci různých hypotéz. Většina těchto hypotéz a teorií zastává a hledá odůvodnění vysokého počtu obětí v náboženství Aztéků. Nejzajímavější a zároveň nejdiskutovanější teorií je pak materialistická interpretace Marvinu Harris (1927-2001), amerického antropologa. Ten navázal na teorii Michaela Harnera, který se domníval, že krvežíznovost a kanibalismus Aztéků nelze vysvětlit pouze náboženskými motivy. Faktor, který vede k růstu počtu obětí, byl neustálý růst populace a nedostatek proteinů (masa a mléka). Každý zajatec měl svého majitele, který se o jeho zajetí zasloužil. Až do jeho obětování se o něj staral a vykrmoval. Následně poté, co byla vykonána rituální oběť, bylo toto tělo vráceno majiteli, který ho mohl zkonzumovat. M. Harris potom tuto hypotézu rozvíjí dál. U jiných světových kultur se setkáváme s obětí zvířat bohům. Tyto zvířata jsou po rituálu obětování podávána lidem jako pokrm. Aztékové pouze místo zvířat jedli lidské oběti, všechny jedlé části lidského těla byly v této společnosti zkonzumovány jako u jiných kultur zvířata. Harris vysvětluje tuto potřebu konzumace lidského masa i tím, že Aztékové neměli domestikovaná zvířata (viz výše – pro potravu chovali psy, krocany a králíky – jejich strava pak byla chudá na živočišné bílkoviny). Městská centra, kde byla hustá populace, se často stávala obětí hladomorů. V období expanze aztécké říše, kdy bylo potřeba silného vojska, bylo tedy zajatce z předchozích bitev vhodnější obětovat a

---

<sup>81</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>82</sup> Slavík, I. Sláva a pád Tenočtitlanu. Praha: Odeon, 1969.

<sup>83</sup> Soukup, V. Dějiny antropologie. Praha: Karolinum, 2004.

zkonsumovat, než udržovat naživu například jako otroky, případně po oběti dále nevyužít a spálit. Se vzrůstající mocí Aztéků souvisí i zvyšování konzumace lidských obětí. Harris rozvíjí svou myšlenku o rozdělování masa zajatců i na politickou úroveň. Krom blaha průměrného občana, bylo maso z lidí využíváno i jako odměna vybraným sociálním skupinám – jako byla aristokracie a vojsko. Vládce potom mohl touto distribucí masa upevňovat více svou moc nad těmito skupinami. Tyto hypotézy o kanibalském původu lidských obětí se nesetkaly s všeobecným přijetím a naopak vyvolaly spoustu polemik a diskuzí. Především se týkaly konkrétních důkazů o kanibalismu, které se nedochovaly. Zmiňuje se o něm B. D. del Castillo, přičemž ale ve svém svědectví nikde přímo neuvádí, že by konzumaci obětí viděl (jak upozorňuje například oponent Harrisovy hypotézy antropolog William Arens).<sup>84</sup>

Následující citace pochází přímo od B. D. del Castillo. Krvavé oběti a kanibalismus zde konkrétně zmiňuje, ovšem nikde se doopravdy nevyjadřuje ve smyslu, že by byl kanibalismu osobně přítomen.

*„Nejdříve povím o obětech, jaké jsme viděli v zemích a provinciích, kterých jsme dobyli; ty kraje byly plny obětí a špatností, vždyť jen v městě Mexiku a v několika obcích ležících u jezera zabíjeli každoročně přes dva tisíce malých i velkých osob; tak to spočítali františkánští mniši, kteří přišli do Nového Španělska jako první mniši, čtyři a půl roku předtím, než přišli dominikáni, a kteří byli dobrými mnichy a vedli svatý život; v jiných provinciích byl prý počet ještě vyšší; a obětování bylo provázeno různými špatnostmi, protože jich bylo mnoho druhů, nevypíšu je všechny zevrubně, nýbrž uvedu tu z paměti ty, které jsem viděl a o kterých jsem slyšel. Měli ve zvyku obětovat tváře a uši, jazyky a rty, hrudi, paže a masité části těla, nohy, ba i přirození; v některých provinciích je uřazávali a měli na to nože z pazourku; jejich modlitebny, které mezi sebou nazývají ku, byly tak četné, že je proklínám.(...)dále,: jedí lidské maso, jako my jíme hovězí z jatek, a ve všech obcích mají žaláře z tlustých trámů, jakési domy v podobě klecí, a do nich dávají četní Indiány, Indiánky i chlapce, aby ztloustli, a když ztloustnou, obětují je a jedí; mimoto provincie a obce vedly mezi sebou války a zajatce obětovaly a jedly.“<sup>85</sup>*

---

<sup>84</sup> Soukup, V. Dějiny antropologie. Praha: Karolinum, 2004.

<sup>85</sup> Díaz del Castillo, B. Pravdivá historie dobývání Mexika II. Praha: Odeon, 1980. S. 368-369.

### **3.5 Zásadní zvrát v historii Aztéků – příjezd Španělů**

Aztékové dosáhli vrcholu své politické a ekonomické moci v 16. století za vlády Montezumy. Paradoxně to je ale stejné období, kdy byla jejich říše během poměrně krátké doby podmaněna španělskými kolonisty. Aztékové měli vybudovaný silný vojenský stát otrokářského charakteru. Ačkoliv jejich kultura a společenský rozvoj dále vzrůstaly a postupovaly, vojenská síla zančně upadala. Španělé přivezli do země své zvyky, své náboženství i své plodiny, svou kulturu. V 16. století tedy na území Mexika začalo vznikat zajímavé smíšení dvou kultur – původně indiánské, mexické a evropské, kterou představovali Španělé.

Španělé v čele s Hernánem Cortésem přijeli na území Mexika v roce 1519 a byli bohatstvím a vyspělostí civilizace okouzleni. Montezuma pod svou nadvládou sjednocoval obrovské území a měl ohromnou moc. Na druhé straně ale na celém území probíhaly neustálé konflikty. Podrobené indiánské kmeny se dožadovaly větších práv a nezávislosti, městské státy válčily neustále i mezi sebou. Mezi některými indiánskými kmeny vládlo válečné napětí a nepřátelství i po několik generací. Problémem byl i nejednotný jazyk na celém území.<sup>86</sup>

Aztékové měli silné vojsko a během předchozích let si podmaňovali okolní kmeny, asimilovali jejich náboženské a kulturní prvky. Od Toltéků například přebrali část jejich božstev do svého pantheonu. Samotný rituál obětí se ale nejvíce ustálil právě až během jejich působení.<sup>87</sup>

Aztékové měli jiný způsob váleční – válčení u nich byla obřadní záležitost, útoky provozovaly hromadné a se zájmem o největší počet zajatců. V boji tedy Aztékové prvoplánově nezabíjeli, ale snažili se zajmout co největší počet budoucích obětí. To Španělé, ačkoliv byli na počátku početně mnohonásobně slabší (Cortés a jeho posádka kolonistů měla okolo 400 mužů) byli organizovaní a celá jejich taktika boje byla jiná. Používali zbraně, které Aztékové nikdy neviděli, neznali a působily na ně nejspíš jako něco nadpřirozeného. Kolonisté si přivezli krom zbraní z Evropy také koně, zvířata,

---

<sup>86</sup> Vaillant G. Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků. Praha: Orbis, 1974.

<sup>87</sup> Klápšťová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.

která se na území Mexika nevyskytovala. To pomáhalo na počátku Španělům jako součást jejich božského vzhledu – lidé se čtyřmi zvířecími nohama.<sup>88</sup>

Celý rok před příchodem kolonistů do Mexika, se Aztékům objevovala náboženská znamení, která upozorňovala na katastrofu a konec jedné éry. Potom, co se Hernán Cortés o jejich náboženství dozvěděl více, změnil i taktiku a Aztékové se mu víceméně začali podrobovat jako svému bohovi z východu. S tím souvisí legenda o Opeřeném hadovi, který přijede z východu.<sup>89</sup>

Původně byl Quetzalcoatl toltécké božstvo. Naučil Toltéky řemeslům, dal jim znalost kalendáře a umění. V aztécké mytologii nalezneme několik jeho podob. Například v podobě psa se vydal do podsvětí, kde získal za pomoci mravenců zrnka kukuřice – tu potom věnoval lidem. V jiném připodobnění je znám právě jako poslední božský vládce, kterého navštívili ostatní bozi (Tezcatlipoca, Coatlinahual a Ilhuicamecatl) a donutili ho zemi opustit. Odjel po moři na východ na voru z hadů a lidem slíbil, že se v budoucnosti vrátí zpátky.<sup>90</sup>

### 3.5.1 Shrnutí

Montezuma považoval Španěly za božstva, která přijela po vodě. Na začátku je tedy hostil, dopřával jim všeho pohodlí a ukázal jim poklady, které jeho paláce a města skrývaly. Počáteční pohostinnost Aztéků vůči Španělům byla jedna z dalších věcí, která se obrátila proti nim. V 16. století – v době rozmachu kolonismu, se evropské velmoci vzájemně předháněly, kdo najde bohatší zemi za oceánem. Poklady, které jim takto náčelník Aztéků naservíroval, nemohli dobyvatelé nechat bez povšimnutí. Hernán Cortés byl velice schopný válečník a taktik. S některými indiánskými kmeny uzavřel příměří a spojení. Montezumu držel jako rukojmí v jeho vlastním městě a paláci. Montezuma zemřel 30. června 1520 v hlavním městě Tenochtitlánu. Úplného podrobení obyvatel dosáhli Španělé v následujícím roce 1521 (13. 8. 1521 dobytí Tenochtitlánu)

---

<sup>88</sup> Vaillant G. Aztékové. Praha: Orbis, 1974.

<sup>89</sup> Longhena, M. Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy. Praha: Rebo productions, 2006.

<sup>90</sup> Klápšřová, K.; Krátký, J. Č. Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky. Mexiko a Střední Amerika. Praha: Libri, 2001.



a Hernán Cortés byl jmenován španělským králem Karlem V. místodržícím, nevyšším soudcem a vrchním velitelem Nového Španělska roku 1522.<sup>91</sup>

---

<sup>91</sup> Vaillant G. Aztékové. Praha: Orbis, 1974.

## 4. Historie - Mexiko od kolonizace po současnost

### 4.1 Španělé na území Mexika

Španělé se samozřejmě ze svého nově nabytého území snažili vytěžit co nejvíce – a to doslova. Krátce po příchodu Španělů stoupla těžba drahých kovů. Na území se nacházely především obrovská naleziště stříbra. První mincovna na americkém kontinentu vůbec, kde se razily stříbrné mince, byla zřízena právě v Mexiku a to již roku 1536. Růst těžby drahých kovů trval však jen krátce – během prvních desítek let se Španělům podařilo intenzivním využíváním lokalit dostupný kov vytěžit. V produkci stříbra však zůstává dodnes Mexiku světové prvenství a pokrývá okolo 20 % celkové světové těžby.<sup>92</sup>

#### 4.1.1 Nové Španělsko

Od roku 1535 se dnešní Mexiko nazývalo Nové Španělsko. Pod oblast Nového Španělska, krom území Mexika, spadal jih dnešního USA, Střední Amerika i severní část Ameriky Jižní a ostrovy v Karibském moři. Centrem, kde sídlily koloniální instituce a královský palác, bylo Cidudad de Mexico (bývalý Tenochtitlán). Základem struktury nového území Španělů, byla republika Španělů a republika indiánů – která byla podřízena bělošské společnosti. V polovině 16. století přešla vláda v kolonii do rukou královských úředníků. Noví obyvatelé tohoto území byli *kreolové*, což je název pro Španěly, kteří se narodili v Novém Španělsku. Název *mesticové* je užíván pro označení obyvatel, jejichž rodiče jsou Španělé a indiáni – ve většině případů se jednalo o Španěla a indiánku, protože španělských žen byl v Novém Španělsku na počátku nedostatek. V 17. století již nastával postupný úpadek španělské politické moci na tomto území. Koloniální hospodářství se zaměřovalo na zemědělskou výrobu a z Nového Španělska pro zámořský trh distribuovali Španělé tabák a cukrovou třtinu.<sup>93</sup>

V 17. století se postupně definuje ekonomická struktura Nového Španělska a ustaluje se trh se zemědělskými produkty. Ten byl (jako většina koloniálních trhů) dosti omezený. Základní jednotkou zemědělské produkce byla *hacienda*. Princip haciend bylo už od

---

<sup>92</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

<sup>93</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

počátku co nejvíce rozšířit své pozemky. Některé haciendy s velkou rozlohou měly možnost produkovat plodiny jak chladné země (tierra fría kde byla teplota pod 17 stupňů), tak země horké (tierra caliente – teplota nad 23 stupňů) – tzn., že zemědělské výrobky, které se zde pěstovaly, odpovídaly jak mírnému podnebnému pásmu, tak subtropickému pásmu a pěstovalo se i tropické ovoce. Pod haciendu spadaly lesnaté hory produkující dřevo a uhlí a pastviny a pole pro pěstování plodin. Tím že haciendy akumulovaly půdu, vytlačovaly indiánské obyvatele, a ti se stěhovali do měst. Tím se zvyšoval i počet konzumentů jejich produktů a zároveň nebyla nouze o levné pracovní síly. Manufakturní centra se soustředila do měst. Systém haciend fungoval více než 200 let. Okolo roku 1900 byl počet lidí, kteří pracovali na haciendách, ale půda jim nepatřila, přibližně 5 miliónů (zhruba polovina venkovského obyvatelstva). V těchto obdobích poslední desítky let 19. století propukaly neustálé rolnické bouře.<sup>94</sup>

#### **4.2 Habsburská monarchie**

Pod vlivem událostí v Evropě z roku 1810 se v Mexiku rozpoutaly boje za osamostatnění a nezávislosti na koloniální nadvládě. Nezávislost byla vyhlášena v roce 1821 tzv. smlouvou z Cordoby a roku 1824 vznikla v Mexiku federativní republika. Je třeba podotknout, že války za nezávislost zanechaly na území Mexika poznamenané kraje, negativně se tyto boje odrazily především na venkovském obyvatelstvu a jeho způsobu života. Lidé z venkova často hledali relativní bezpečí ve velkých městech. Spojené státy americké rozmáhaly svou moc a Nové Španělsko jim po prohrané válce z let 1846-48 muselo postoupit svá severní území Kalifornie a Nového Mexika. Soupeření mezi liberály, konzervativci, republikány a monarchisty vedlo k občanské válce (1857), která skončila vítězně pro liberály v čele s politikem indiánského původu *Benitem Juarezem* (1806-1872). Následovala britská a francouzská intervence a vyhlášení mexického císařství. Mexická šlechta chtěla zemi osamostatnit, ale nechat zřízení ve fromě monarchie. 1822-1823 bylo vyhlášeno první mexické císařství a v letech 1864-1867 druhé mexické císařství. Zde hraje hlavní postavu mexický císař *Maxmilián I.* z rodu Habsburků, který se nechal korunovat právě proti legálně zvolenému prezidentovi země Juarézovi.<sup>95</sup> Císař Maxmilián spolu se svým dvorem do

---

<sup>94</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

<sup>95</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

Mexika rozšířil další evropské tradice, kulturu, zvyky a potravu. Mexickou ústavu formuloval podle francouzského a belgického vzoru. Vláda Habsburků na území Mexika, ačkoliv krátká, opět znamená i další setkání naší země s Mexikem. K dobrovolnickému sboru v Mexiku se nechalo odvést více než 1000 mužů ze zemí Koruny České.<sup>96</sup> V Maxmiliánově doprovodu byla i celá česká kapela, zajímavostí je, že právě díky muzikátům z naší země se v Mexiku poprvé začaly používat plechové hudební nástroje. V mexických lidových písních se i dodnes dají nalézt české melodie.<sup>97</sup> Interventi byli poraženi v roce 1867 a následovalo zpětné obnovení republiky. Maxmilián a jeho vláda tedy neměli moc času na své plány k přeměně města i země – jejich plány spadaly do umění, literatury, architektury, školství, historie (Maxmilián se rozhodl založit Národní muzeum, kde se soustředily nejvýznamnější památky země a mnoho těchto cenných předkolumbovských památek se díky němu zachovalo dodnes.) a další. Další republikánské vlády se ale snažily císařství připomínat co nejméně a o památky na něj se nepečovalo. To má za následek to, že dnes jsou v Mexiku stopy Habsburků vidět jen zřídka – přesto jsou. Nejvýznamnější výsledek Maxmiliánovy architektury v dnešním Mexiku je stavba nového Národního divadla.<sup>98</sup>

Během 19. století sužovaly zemi finanční a politické problémy. Koloniální historie země a její ekonomická závislost se projevovaly i zřetelněji oproti severnímu sousedu – Spojeným státům americkým. Mexiko také trpělo nedostatkem vlastních technických zdrojů, a bylo tedy závislé na zahraničních investicích. Situace země se v tomto ohledu zlepšila až po totálním vítězství liberálů z roku 1867. Jejich prioritou bylo využívání mexických přírodních zdrojů v základních průmyslových odvětvích.<sup>99</sup>

### **4.3 Církevní řády**

S počátky kolonizace Mexika souvisí i šíření náboženství a s ním spojené misionářské výpravy – soustavné šíření křesťanské víry mezi podrobené domorodé obyvatele kázáním. V Mexiku se tak objevili jezuité, františkáni a dominikáni. Tito misionáři se setkávali s úspěchy i neúspěchy, ale pro nás mají význam především jejich konkrétní svědectví o tom, v jakém stavu se území a obyvatelé v 16., 17. a 18. století během jejich

---

<sup>96</sup> Pernes, J. Maxmilián I. Mexický císař z rodu Habsburků. Praha: BRÁNA, 1997.

<sup>97</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

<sup>98</sup> Pernes, J. Maxmilián I. Mexický císař z rodu Habsburků. Praha: BRÁNA, 1997.

<sup>99</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

působení nacházeli. Studovali a popisovali společnost, kulturu, jazyk, ale i hospodářství domorodých kmenů. Z písemných památek tak můžeme čerpat například z odkazů františkánských mnichů Bartolomého de Las Casas a Bernardina de Sahagún. (již zmíněných viz str. 31-32)

#### 4.3.1 Františkáni a dominikáni

Jako první přišli na území Mexika františkáni a usadili se v centru území, Michoacánu a později v Huastece a Pánuku. Jako další přišli dominikáni – ti zakládali kláštery a centra v oblasti Oaxaky a Tututepecu (území Zapotéků a Mixtéků). Po nich přišli augustiniáni, kteří se s nimi spíše promísili. V architektuře jejich klášterů můžeme dodnes sledovat rozdílnou práci těchto misionářů.<sup>100</sup>

Španělský mnich don Bartolomé de Las Casas z řádu svatého Dominika, se ve svém svědectví o zemi (*O zemi Indijských pustošení a vylidňování zpráva nejstručnější již z roku 1552*) nepokrytě staví na stranu domorodých obyvatel a je zaměřený proti Španělům a jejich násilnému obsazení území. Jako misionář působil v Mexiku a v Guatemale. Indiány z území dnešního Mexika přirovnává ke starověkým evropským civilizacím – Řekům a Římanům a ve svém díle odsuzuje způsob chování Evropanů k nim. Zatímco v odkazech Hernána Cortése a B. D. del Castillo nacházíme ohavné popisy aztéckých krvavých zvyků a jejich lidských obětí, Bartolomé de Las Casas zmiňuje především zavrženíhodné skutky, kterých se na domorodých obyvatelích dopouštěli Španělé.

*„V tomto království, nebo snad v jiné provincii Nového Španělska, stalo se toto: Španělovi, který byl na lovu jelenů či králíků a nic neuložil, se zazdalo, že jeho psi mají hlad; i vyrval z matčina náručí malé děťátko, paže a nohy mu useknuv, každému ze psů dal část, a když je pozřeli, stejným způsobem jim předhodil kusy trupu. Z toho lze viděti, jak byli od Boha odvráceni a v jaké vážnosti měli ubohé tyto tvory k obrazu Božímu stvořené a jeho krví vykoupené.“<sup>101</sup>*

---

<sup>100</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

<sup>101</sup> Las Casas, B. O zemi Indijských pustošení a vylidňování zpráva nejstručnější. Praha: Lidová demokracie, 1954. s. 65.

Právě na této ukázce můžeme vypožorovat autorův postoj a jeho názory na indiánskou problematiku. Zajisté je od čtenáře nutná kritická reflexe toho, co čte. Přesto nám ale tato ukázka nabízí druhý pohled na věc a představy o poměrech a stavu země se mohou nyní i změnit. Zmiňuje zde lov králíků a jelenů, což, jak již bylo zmíněno, bylo spolu se srnčím, krocany, psy a krůtami maso, které sloužilo Aztékům k potravě. A po příchodu na území se stejně tedy živili i Evropané. V další ukázce ze svědectví tohoto františkánského mnicha je zmíněno, krom opětovného špatného zacházení s domorodým obyvatelstvem, rybolov a druhy, kterými se nejprve indiáni a po nich Španělé živili.

*„Posílají je do moře do hloubky čtyř nebo i pěti loktů, od jitra až do slunce západu, aby tam neustále plavajíce bez jakéhokolivěk dýchání trhali mušle, v nichž se rodí perly. Pak vystupují k hladině vody se síti plnou mušlí, aby nabrali dechu; a děle-li se tam jen maličko zdrží, aby sobě odpočali, jest přítomen španělský kat, jedoucí na loďce nebo na člunu, jenž je častuje mnohými ranami, za vlasy je chápe a do vody noří, aby se znova lovu pilně věnovali. Potravou jejich jsou ryby a onen pokrm, který obsahuje mušle a kasabí, a maličko bochánků kukuřičných, který jest chlebem těchto krajin; ze kterýchžto krmí prvá obsahuje málo výživnosti a podstaty, druhá pak se strojí obtížně, a množství nedostatečné k ukojení hladu jim jest dáváno.“<sup>102</sup>*

#### 4.3.2 Jezuité

Pro naše území je zajímavé, že během let 1678-1767, bylo na tomto území až 150 rodáků z naší země. Byli to jezuité a pracovali zde jako misionáři, ale také jako lékaři, správci statků, kartografové apod.<sup>103</sup> Roku 1691 zasílá jeden z misionářů - *Jindřich Václav Richter* dopis z La Laguny do Prahy, kde formuluje své setkání s tamější odlišnou skladbou potravy takto:

*„Vínu jsem odvykl poměrně nesnáze, neboť vedro bere člověku jakoukoli chuť na ně. Místo chleba slouží nám banány, vařená yuca, která vypadá jako jakýsi druh řepy, a konečně placky z kukuřice, které se podobají poněkud chlebu; máme tu vejce i slepice,*

---

<sup>102</sup> Las Casas, B. O zemí Indijských pustošení a vylidňování zpráva nejstručnější. Praha: Lidová demokracie, 1954. s. 79.

<sup>103</sup> Kašpar, O. Jezuité z české provincie v Mexiku. Olomouc: Danal, 1999.

*které však však vždy více slouží nemocným než zdravým. Nedostatek piva jsem nepocítil, připravuji si je z upražené kukuřice, jejíž zrna semelu a svařím s vodou, procediv to, dělám si z toho čistý a lahodný nápoj. To píšu pro útěchu těm, kteří sem přijedou; mohou to zkusit také doma a udělat si to z kukuřice, aby viděli, jaký nápoj tu budou mít; k tomu budou mít i masitý dodatek ze zdejší zvěřiny, to jest vřešťanů a divokých prasat, a hojnost přerodličného ovoce. V prvé řadě jsou to sladké třtiny, neboli cukrovník, ze kterého vyrábím med sladší medu včelího, a když ta šťáva třtinová vykvasí, i pálené víno, jehož máme stále zapotřebí k léčení nemocných. “ (Překlad Zdeněk Kalista)<sup>104</sup>*

Španělský král Karel III. roku 1767 přikázal královským dekretem vypovězení všech členů jak kněžích, tak bratří jezuitského řádu z Mexika. V následujících dnech po únoru 27 opustilo území 4 000 až 5 000 jezuitů. Působení jezuitských misionářů Tovaryšstva Ježíšova z Čech v Mexiku, mělo za následek i rozšíření knih některých českých autorů po mexickém území. V některých starých mexických knihovnách se tak dají nalézt například spisy českého pedagoga Jana Amose Komenského (1592-1670)<sup>105</sup>

---

<sup>104</sup> Jidřich Václav Richter. Citováno dle: Kašpar, O. Jezuité z české provincie v Mexiku. Olomouc: Danal, 1999. s. 46.

<sup>105</sup> Kašpar, O. Dějiny Mexika. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999.

## 5. Gastronomie a vztah k jídlu na území v současnosti

### 5.1 Gastronomie

Gastronomie je nauka o labužnictví a kuchařském umění, zabývá se studií vztahu mezi jídlem a kulturou. Při studiu kulturních složek potravy, se propojuje i s mnohými dalšími obory – jako jsou společenské a přírodní vědy, ale také umění. Do toho spadá výtvarné umění, tanec, dramatické umění, sochařství a architektura. Všechny tyto odvětví mají svou provázanost s kulturou, která ovlivňuje podobu připravovaných pokrmů. S gastronomií jsou spojeny i vědní disciplíny - antropologie, ale i psychologie a filozofie, specifická je potom molekulární gastronomie (studuje fyzikální a chemické procesy, ke kterým dochází při vaření a přípravě pokrmů). Moderní gastronomie jako samostatný vědní obor má kořeny ve Francii v 19. století. Ovšem představa spojení jídla s uměním, vědou a společností je mnohem starší. Gastronomie zkoumá potraviny v kontextu, ve kterém se konzumují a podávají a samotná konzumace jídla a jeho příprava je vlastně umění. Gastronomie studuje kulturní vlivy, které přispěly ke konkrétní podobě jídla.<sup>106</sup>

Samotné slovo gastronomie vychází z řeckého spojení *gaster* = žaludek a *nomos* = mrav, zvyk. Gastronomie se dá vymezit třemi hlavními body – výživa, strava a místo, kde se stravujeme. Výživa je předmětem zkoumání biologie, medicíny a chemie (jedná se o fyziologii jídla); ve stravě sledujeme vazby mezi jídlem a pitím a místem je myšleno jak místo přípravy pokrmů a nápojů, tak technologie, servis, prostředí apod.<sup>107</sup>

---

<sup>106</sup> *Wise geek* [online]. 2003, 2010 [cit. 2010-06-15]. What is gastronomy?. Dostupné z WWW: <<http://www.wisegeek.com/what-is-gastronomy.htm>>.

<sup>107</sup> Zimáková, B. Food and Beverage Management. Praha: Vysoká škola hotelová, 2006.



## **5.2 Podoba mexického jídla dnes**

Pokrm, o kterých si běžně myslíme, že jsou mexické, mnohdy vznikly z kultur a tradic odlišných národů. Často tak mají základy současné mexické kuchyně kořeny úplně jinde. Během postupného osidlování Mexika a prolínání různých kultur na tomto území se tak utvářela specifika této kuchyně. (viz historie str. 18 - 46)

### **5.2.1 Vliv zbytku světa**

Původně se na území mexické náhorní plošiny připravovaly pokrmy z plodin, koření a bylin, které zde rostly. Zvířata, která se na pzemí vyskytovala, zdomácněla postupně. Domorodé národy často chápaly přípravu a konzumaci jídla jako součást kulturní a náboženské tradice. Od obsazení tohoto území Španěly, se začalo jejich jídlo obohacovat i o další plodiny a zvířata, které sebou na lodích přivezli. Jde především o obilí, rýži, cibuli, skořici a česnek. Aztékové se nevěnovali pěstování vinné révy ani ovoce. Později během 16. a 17. století dováželi Španělé vinnou révu a stromy k založení sadů – meruňky, broskve, jabloně a mandle. Dobytek jako užitková zvířata v Mexiku neznali, Španělé je tedy dále obohatili i o domácí zvířata – hovězí a vepřové maso, mléko, máslo a kuřata. Toto obohacení o chovná zvířata znamenal největší přínos ze strany Španělů pro obyvatele Mexika a změnu jejich stravování. V 19. století během panování mexického císaře Maxmiliána, byla tato kuchyně dále rozšířena o jídla francouzská a rakouská. Dnes je mexická kuchyně především ve velkých městech ovlivněna i jinými kulturami obyvatel, kteří se do měst stěhují a jejich zvyky.<sup>108</sup>

Jídlo, které dnes považujeme za typicky mexické, se začalo utvářet a jejich konzumace ustanovovat v 16. století při prvním pronikání evropských plodin do indiánských pokrmů. Po dalších tři sta let se pod španělskou (a následně habsburskou) nadvládou různě tyto pokrmy obměňovaly a postupně se ustalovaly do podoby, kterou známe dnes.<sup>109</sup>

---

<sup>108</sup> Klíma, M. D. Nová mexická kuchyně. Praha: Grada Publishing, 2001.

<sup>109</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.

### 5.2.2 Základy kuchyně - kukuřice, fazole a chilli

Dodnes mají ale některá jídla ryze mexický (původní) charakter. V mexické kuchyni se původně dominantně konzumovaly a připravovaly kukuřičné tortilly, fazole a chilli. K dochucování a základním kořením mexické kuchyně stále patří koriandr, pepř, oregano, chilli, skořice, majoránka, petržel, hřebíček a bobkový list.<sup>110</sup> Jedí se zde například tzv. *tortas* - kukuřičné placky plněné různými druhy sladkých rajčatových či pálivých chilli omáček se šunkou a sýrem i jako příloha.<sup>111</sup> K základům tradiční mexické kuchyně ale patří i dnes kukuřičné tortilly. Z jemně mleté kukuřice se vyrábí tzv. *masa* – z masy se například vyrábí *tamales* – silné placky vařené v páře a zabalené do kukuřičných nebo banánových listů. *Tamales* se podávají k jídlu, samotné jako lehká večeře, případně ke svačině. Jedno ze základních dochucovadel nejen *tortill* a *tamales* je i dnes chilli, které se v Mexiku používá již od počátku. Mletým chilli se dříve dochucovala i čokoláda nebo kakao, dnes se k dochucení používají mleté mandle, skořice a cukr.<sup>112</sup>

Téměř ke všem jídlům se také servírují již zmíněné fazole. Na venkově se z fazolí vyrábí omáčky a polévky. Chilli papriček existuje téměř sto druhů, barevně od světle zelené až po tmavě černou. Většina omáček k pokrmům se vaří právě z chilli papriček. Jednou z nejznámějších chilli omáček je tzv. *mole* – směs chilli s čokoládou a dalšími ingrediencemi. Podává se nejen ke kukuřičným *tortillám*, ale i k různým druhům *masa*.<sup>113</sup>

Pokud se snažíme definovat pojem „typické mexické jídlo“, musíme nahlížet i na ostatní faktory, na kterých stravování závisí. Především se jedná o **lokaci** (zda hodnotíme mexickou kuchyni ve městech nebo na venkově) a **geografické vymezení**, což souvisí se zemědělstvím (nížiny, pahorkatiny, polopouště, hory, přístup k moři apod.). K dalším faktorům patří kulturní a věková skupina, **sociální** a **ekonomické** podmínky.<sup>114</sup>

---

<sup>110</sup> Klíma, M. D. Nová mexická kuchyně. Praha: Grada Publishing, 2001.

<sup>111</sup> *Gastronews.cz* [online]. 24. 5. 2004 [cit. 2010-06-18]. S tequilou v hlavě a tortillou v žaludku - procházka Mexikem. Dostupné z WWW: <<http://servis-restaurace.gastronews.cz/s-tequilou-v-hlave-a-tortillou-v-zaludku-prochazka-mexikem>>.

<sup>112</sup> Onstott, J. Mexiko. Velký průvodce National Geographic. Brno: Press Company, 2008.

<sup>113</sup> Fisher, J. Mexiko. Turistický průvodce. Brno: JOTA, 2003.

<sup>114</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.

### 5.2.1.1 Lokace

Rozdíl mezi městem a vesnicí je především v tom, že ve velkých městech se kombinuje více ze světových kuchyní. Oproti tomu na venkově se místní lidé drží tradice. Obzvláště pro venkovské obyvatelstvo platí, že své pokrmy připravují z kukuřice a fazolí, což jsou pro ně stále nejdůležitější plodiny. Kukuřičné pokrmy připravují více cestami – jako tortilly, tamales, kukuřičné závitky, kukuřičné placky gormitas, opečený chléb tostadas, pražená kukuřice, kukuřičné polévky a další.<sup>115</sup> Fazole, které jsou nejčastěji tmavé, se podávají v rozvařené podobě jako tzv. *frijoles refritos*. Právě na venkově se z nich dělají omáčky a polévky. Často jsou fazole doplňkem dalších jídel, nejčastěji vajec.<sup>116</sup> Tyto pokrmy bývají dochucovány další místní divokou zeleninou a ovocem, které na tomto území rostou. Ze zeleniny je to například jedlý kaktus, který se upravuje – *cactus paddles*, zelenina ve tvaru naší hrušky – *chayote* (vegetable pears), avokádo, drobná listová zelenina *quelites*. K zelenině přibývá i sezónní ovoce a druhy hub. Například střemcha virginská (druh třešně), pichlavá hruška, malé katusové ovoce známé jako *biznagas*. Tyto druhy mají sezónu v období dešťů a využívají je pro přípravu pokrmů právě lidé žijící na vesnicích.<sup>117</sup> Krom dostupnosti plodin, je při přípravě jídla kladen důraz i na místní zvyky – regionálně se tak přidává například hořčičná zelenina (*mustards green*), sladké brambory, juka (*yucca*) a *jicama* (zelenina ve tvaru cibule).<sup>118</sup> U nás je většina těchto druhů ovoce a zeleniny neznámá a jejich obrázky jsou umístěny v přílohách pro lepší představu.

Jídla, která se připravují a konzumují napříč společenskými vrstvami jsou tortilly a chilli omáčky. Jsou to zároveň typické pokrmy i po celém území Mexika. Ostrost těchto omáček závisí na kvalitě a typu chilli, které se při jejich výrobě používá. Ostrost pokrmů je také samozřejmě ovlivněna i regionální a osobní preferencí. Pro další úpravu pokrmu se používá sůl a plátky citronu nebo limetky.<sup>119</sup>

---

<sup>115</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.

<sup>116</sup> Fisher, J. Mexiko. Turistický průvodce. Brno: JOTA, 2003.

<sup>117</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.

<sup>118</sup> tamtéž

<sup>119</sup> tamtéž

### 5.2.1.2 Geografické podmínky

Geografické podmínky určují, které plodiny se mohou na daném zeměpisném místě pěstovat. Kuchyně se na území Mexika liší i podle krajiny a regionu. Na pobřeží jsou nezbytnou součástí kuchyně ryby a plody moře. Oblíbenou rybou je například *ceviche* – bílá tuhá ryba, která se marinuje v citronové šťávě a podává se s cibulí, rajčaty a chillim.<sup>120</sup> V současnosti se na severu země chová již hovězí dobytek a pěstuje pšenice. Na to mají vlivy jak koloniální výpravy z Evropy a místa, na která se později evropští osadníci soustředili, tak sousedství se Spojenými státy americkými.<sup>121</sup>

V Oaxackém údolí, kde žijí Zapotékové, jsou ryby běžnou součástí pokrmů a slouží i ke zpestření stravy. Oaxaca je území jižně od Mexické náhorní plošiny s centrálním městem Oaxaca. Toto mexické město bylo centrem nejprve zapotécké a později mixtécké civilizace. Sídlili zde právě i Aztékové a následně Španělé (v 16. století se za markýze oaxackého údolí prohlásil i Hernán Cortés). Další z domorodých národů – Tzotzilové, šlechtí zelí a brambory, ačkoliv ani jedna z plodin není původem z tohoto území a obohacují dnes svou stravu právě jimi.<sup>122</sup>

Mexická kuchyně je dnes proslulá svou ostrostí a pálivostí pokrmů. Na dochucování jídel za pomoci chilli papriček narazil na americkém kontinentě jako jeden z prvních již v 15. století při své výpravě Kryštof Kolumbus.<sup>123</sup>

---

<sup>120</sup> Onstott, J. Mexiko. Velký průvodce National Geographic. Brno: Press Company, 2008.

<sup>121</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

<sup>122</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.

<sup>123</sup> Nabhan, J. P. Why some like it hot: food, genes and culture diversity. Washington: Island Press, 2004.

## 5.2.2 Nápoje

### 5.2.2.1 Nealkoholické nápoje - voda, čaj a káva

V současnosti se po celém území setkáme s domácími ovocnými džusy a zeleninovými šťávami, přičemž nejběžnější jsou pomerančové a mrkvové příchutě. Smíchávají se s vodou nebo s mlékem. Ve velké míře se v Mexiku pěstuje káva. Mexická káva je silná a aromatická. Krom kávy se běžně a často pije po celém území i čaj (nejběžněji heřmánkový a mátový) a samozřejmě specifická čokoláda.<sup>124</sup> (více informací o kávě a čokoládě v kapitole 6)

### 5.2.2.2 Alkoholické nápoje – víno, pivo, tequila, pulque, mezcal

Na americkém kontinentě je Mexiko nejstarším výrobcem vína. Vinnou révu sem dovezli již kolonisté, takže má tradici od 16. století. Přesto není tamější víno vysoké kvality.<sup>125</sup> Větší oblibu má v Mexiku pivo – světlé i tmavé, které se vyrábí a konzumuje po celém území. Z kaktusu agáve se vyrábí alkoholické nápoje tequila, mescal a pulque.<sup>126</sup> **Tequila** se rozšířila do celého světa, a její obliba je vysoká. Agáve, ze kterých se pravá tequila vyrábí, musí ale před zpracováním růst sedm až deset let – v současnosti to vede k tomu, že Mexiko bojuje s nedostatkem agáve pro její výrobu.<sup>127</sup> Tequila se vyrábí z agave tequilana a podle mexických zákonů, se může vyrábět pouze na pěti místech v zemi. Tequila se začala v Mexiku vyrábět až v 16. století po příjezdu Španělů, kteří na území dovezli i znalost destilace. Alkoholické nápoje jako pulque, pivo a mezcal se také pijí při slavnostech. Pulque je nápoj, vyráběný kvašením ze šťávy agáve, oproti tomu **mezcal** je pálenka – taktéž z agáve, která se pije s červem.<sup>128</sup> Tento červ, který se do mezcalu přidává, žije výhradně v kořenech maguey (druh agáve) a dodává sílu. Halucinogennímu kaktusu peyotl se lidově říká mescal, což vede často k překrouceným faktům, že po požití tohoto červa se dostaví halucinace. V současnosti se produkce mezcalu soustředí okolo města Oaxaca v jižní části Mexika. Oficiálně může být mezcal také vyráběn ve státech Guerrero, Durango, San Luis Potosi a Zacatecas.

---

<sup>124</sup> Fisher, J. Mexiko. Turistický průvodce. Brno: JOTA, 2003.

<sup>125</sup> Frank, J. Kuchařský zeměpis. Praha: Lika klub, 2008.

<sup>126</sup> Fisher, J. Mexiko. Turistický průvodce. Brno: JOTA, 2003.

<sup>127</sup> tamtéž

<sup>128</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.

Existuje více jak 500 producentů mezcalu ve státě Oaxaca – především se jedná o malé Zapotécké produkce. Používají pro výrobu tradiční metody. Jako regionální nápoj je mezcal v současnosti konzumován i ve státech Guerrero a Zacatecas, není však exportován mimo stát. Klasickým Oaxackým nápojem je tzv. donají, který vzniká smícháním mezcalu s pomerančovým džusem a sirupem z granátových jablek (grenadine), pije se skrz prášek z chilli nebo soli.<sup>129</sup> Druh agáve, ze kterého se kvasí **pulque**, roste v centrální části náhorní plošiny. Vyrábělo se pouze ze šesti druhů agáve. Podíl alkoholu v pulque je nízký – 4-8 % a bývá tak často přirovnáváno k pivu. Právě předtím, než se začalo v Mexiku vařit pivo, bylo pulque nejběžnějším alkoholickým nápojem. Konzumovalo se na velké části území, především pak v oblastech s nedostatkem vody. Aztékové používali pulque jako obřadní nápoj (viz historie str. 27) a pít ho obyčejně směli pouze kněží. Za porušení zákazu pití pulque následovalo bičování, veřejné ponížení, ale dokonce i smrt. Pulque pili tedy kněží pro lepší „soustředění“ při obřadech, ale také lidé, kteří měli být obětováni pro usnadnění procesu, pulque se mohlo pít i jako medicína a při oslavách (bez hrozby trestu).<sup>130</sup>

### 5.2.3 Denní rytmus venkovského obyvatelstva

- *snídaně, svačina (tentempies), oběd (comida)*

Jídla se podávají dvakrát až třikrát denně (podle toho jak se definuje jídlo – někteří považují šálek čaje nebo kávy za lehčí jídlo během dne). Jídla jako ovoce a sladkosti se jedí kdykoliv během dne jako svačina. Svačiny se nazývají *tentempies* – což se dá přeložit jako něco malého, co člověka udrží během dne na nohou. Nejtypičtější jsou tzv. *quesadillas* vyráběné z kukuřice což je sýrové kukuřičné pečivo. K těmto svačinám během dne se pije čaj, čokoláda, káva, víno, pivo i tvrdý alkohol. Denní svačiny zahrnují ovoce, tyčky z cukrové třtiny, kandované tykve a sladké svítky. Během dne se jedí tacos (mexicky *shita*) s jakoukoliv výše jmenovanou ingrediencí.<sup>131</sup>

Snídaně (*desayuno*) je podávána v závislosti na denních aktivitách obvykle mezi 5 a 7 hodinou ranní. Farmáři vstávají velice brzy a pokrmem k snídani jsou tortilly s chilli

<sup>129</sup> *In Search of the Blue Agave* [online]. June 27, 2007 [cit. 2010-06-07]. Mezcal: the mysterious ancestral soul. Dostupné z WWW: <<http://www.ianchadwick.com/tequila/mezcal.htm>>.

<sup>130</sup> *In Search of the Blue Agave* [online]. June 27, 2007 [cit. 2010-06-07]. Pulque. Dostupné z WWW: <<http://www.ianchadwick.com/tequila/pulque.htm>>.

<sup>131</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.

omáčkou a tzv. *atole*. (typický nápoj z kukuřice). K snídani se také podávají na různý způsob upravená vejce. Polední jídlo tito farmáři jedí na kukuřičném poli mezi prací a jedná se opět o jídlo z kukuřice – tzv. *pozol* (kukuřičné pečivo) a vodu. Odpolední jídlo se podává mezi 4 a 6 hodinou a obsahuje horké tortilly, fazole, chilli omáčku, kávu nebo *atole*.<sup>132</sup> Typické Mixtécké jídlo servírované v Mixteca Alta regionu se skládá z fazolového vývaru nebo polévky, servírované s tortilou a zeleným chilli nebo pálivou omáčkou. Do tohoto fazolového vývaru jsou regionálně (pokud jsou k dispozici) přidávány kousky masa nebo vajíčka. Při speciálních příležitostech Mixtéckové připravují *pozole* (fazolové dušené maso s paprikou).

#### 5.2.4 Ekonomie a zemědělství země

Na počátku 60. let vyváželo Mexiko do světa zeleninu – rajčata a papriku, a ovoce – avokádo a mango. Na počátku 20. století žilo ve městech s počtem obyvatel vyšším než 20 000 obyvatel 9 % tamější populace. V roce 1970 to bylo již 33 % obyvatel. Stěhováním lidí do měst se mění i regionální podoba země. Zároveň začal od roku 1940 nárůst počtu obyvatel.<sup>133</sup> Statistiky z roku 2008 hovoří o 77 % populace, která žije ve městech. V současnosti je mexické zemědělství zaměřené na kukuřici, pšenici, fazole, rýži, bavlnu, kávu, ovoce, rajčata; hovězí maso, drůbež, mléčné výrobky. K exportu slouží ovoce, zelenina, káva a bavlna.<sup>134</sup>

Obiloviny mají dnes na území Mexika dominantní podíl. *Kukuřice* se na celkové ploše obilovin pěstuje na 71 % země. Pěstuje se ve všech typech hospodářství téměř po celém území. Centrem pro pěstování kukuřice je centrální Mexiko. Ve stejných podmínkách jako kukuřice, ale ne v takovém množství, i když má větší výnosy, se pěstuje obilovina *čirok*. Pšenice, která byla na území Mexika dovezená, se pěstuje zejména v bohatších městských aglomeracích pro výrobu bílého pečiva. Ovšem produkce na území je k počtu poptávky poměrně nízká, takže se k uspokojení domácí potřeby 50 % importuje ze zahraničí. Krom těchto tří obilovin se zde pěstuje ještě v menším množství ječmen, oves, žito, proso, ale i rýže. Spojené státy americké jsou hlavním dodavatelem luštěnin Mexiku. Mimořádný význam mají v Mexiku luštěniny, obzvlášť potom *fazole*.

<sup>132</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.

<sup>133</sup> Opatrný, J. Stručná historie států: Mexiko. Praha: Libri, 2003.

<sup>134</sup> Central Intelligence Agency [online]. May 27, 2010 [cit. 2010-06-06]. The World Factbook. Dostupné z WWW: <<https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/mx.html>>.

Luštěniny jsou potom hlavní potravinou především pro venkovské obyvatelstvo, pro které jsou i cenově dostupnější. Fazole se tak pěstují v porovnání například s pšenicí na 3,5krát větší ploše.<sup>135</sup>

Domorodé národy, které žijí na území Mexika a Mexické náhorní plošiny dnes, se snaží zanechávat své stravovací zvyklosti na základech obyčejného běžného jídla – nemají zájem o nic speciálního, delikátního. Za toto obyčejné jídlo, které u nich má dlouholetou tradici, považují tortilly, fazole, chilli papričky a omáčky mole, tamales, druhy tykví, z nápojů je stále zachováno pití pulque.<sup>136</sup>

---

<sup>135</sup> *Zemědělství zemí světa* [online]. 2005 [cit. 2010-06-20]. Mexiko. Dostupné z WWW: <<http://www.agronavigator.cz/attachments/Mexiko.pdf>>.

<sup>136</sup> Long, J. Food culture in Mexico. Westport: Greenwood Press, 2005.



## 6. Průnik mexické kultury a plodin do Evropy (a zbytku světa)

### 6.1 Vzájemné ovlivňování

Z Mezoameriky se do zbytku světa po příchodu Evropanů rozšířily plodiny jako kukuřice, fazole, tykve, chilli, rajčata a avokádo. Z pokrmů čokoláda.<sup>137</sup> Americký kontinent<sup>138</sup> nabídl Evropanům nové plodiny v podobě anasů, kokosů, vanilky, manga, banány, chilli, papriky, batáty, a další. Ze zdrojů masa to byly – samozřejmě dle oblastí – ryby nebo častěji divocí kanci či krocani.<sup>139</sup>

První kolonisté popisovali kukuřici v Evropě jako zrna na způsob bobu a kukuřičné tortilly z Mexika přirovnávali k chlebu. Chilli papričky pro ně bylo nové pálivé koření a krocany, které také neznali, popisovali jako velké slepice, které jsou podobné pávům.<sup>140</sup>

**Španělé obohatili Mexiko v 16. století o pšenici** a s tím spojený pšeničný chléb, rýži, cukr a především **domácí zvířata**, která v Mexiku neznali. Šlo především o hovězí skot a kozy. S rozšířením koz a krav přišla také do Mexika znalost výroby sýrů.<sup>141</sup> V současnosti dominuje pěstování pšenice na severu země (spolu s obilím vůbec) a na jihu Mexika se pěstuje spíše kukuřice.<sup>142</sup> Dále přivezli Španělé do Mexika lásku k býčím zápásům – v Plaza Mexiko, otevřené v roce 1946 se může usadit až 40 000 lidí (průměrně navštěvuje býčí zápasy okolo 10 000).<sup>143</sup>

### 6.2 Jednotlivé plodiny, pokrmy a nápoje Mexické náhorní plošiny a jejich význam pro zbytek světa

---

<sup>137</sup> Onstott, J. Mexiko. Velký průvodce National Geographic. Brno: Press Company, 2008.

<sup>138</sup> Ne u každé dále zmíněné plodiny je doložený původ konkrétně z území Mexika, ale pravděpodobně pochází z přilehlých oblastí. Tyto plodiny se ale do Mexika dostaly a získaly své místo v tamějším jídelníčku.

<sup>139</sup> *Gastronews.cz* [online]. 24. 5. 2004 [cit. 2010-06-18]. S tequilou v hlavě a tortillou v žaludku - procházka Mexikem. Dostupné z WWW: <<http://servis-restaurace.gastronews.cz/s-tequilou-v-hlave-a-tortillou-v-zaludku-prochazka-mexikem>>.

<sup>140</sup> Montanari, M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha: NLN, 2003.

<sup>141</sup> Onstott, J. Mexiko. Velký průvodce National Geographic. Brno: Press Company, 2008.

<sup>142</sup> Zingerlingová, C. Mexická kuchyně. Praha: Svojka a Vašut, 1997.

<sup>143</sup> *National Geographic* [online]. 1996, 2010 [cit. 2010-06-15]. Mexico. Dostupné z WWW: <<http://travel.nationalgeographic.com/travel/countries/mexico-guide/>>.

### 6.2.1 KUKUŘICE

Kukuřici objevil za oceánem již Kryštof Kolumbus při své první návštěvě amerického kontinentu. V 16. století při objevování dalších civilizací – především právě na území dnešního Mexika, se začala kukuřice stále více dovážet do Evropy. V první polovině 16. století je pěstování kukuřice doloženo na území Kastilie, Andalusie, Katalánska, Portugalsku a v jihozápadní Francii. Používala se jako píce a jen zřídka se pěstovala místo ostatních obilovin. Rolníci brzy zjistili, že kukuřice představuje pro výživu velké možnosti. Pro soukromé pěstování byla kukuřice výhodná především proto, že nepodléhala poplatkům. Pro kukuřici se po Evropě používala vypůjčená a tajná jména. Po 16. století, ve kterém zaznamenala kukuřice úspěch, přišel její ústup a dále se pěstování kukuřice nerozšiřovalo. Jedním z hlavních důvodů byl počátek pěstování kukuřice na polích a ne soukromě. Pokud se totiž kukuřice pěstovala na polích, vzhledem ke své vysoké produktivitě znamenala pro rolníky vysoké odvádění dávek (když se toto odvádění přizpůsobilo tradičním obilovinám). Rolníci se i z tohoto důvodu začali k pěstování kukuřice stavět odmítavě. V 17. století v Evropě tedy kukuřice, spolu s pohankou a rýží, ze scény mizí. Ve významné roli se potom tyto plodiny objevily až v polovině století osmnáctého.<sup>144</sup>

V 18. století začaly Evropu v intervalech sužovat hladomory. Od poloviny 18. století se počet obyvatel v Evropě zvedl ze 145 milionů lidí na 195. Zvýšená poptávka po potravinách vedla k rozšiřování obdělávaných ploch, a zároveň byly v tomto časovém období znovu objeveny plodiny ze zámoří jako levné řešení problému. Základním požadavkem byla kvantita. Opět se začala pěstovat rýže a pohanka, ale nejvýznamější roli dostaly brambory a právě kukuřice. Kukuřice měla vysokou výnosnost oproti evropským obilovinám. Například v Panonské nížině byla její výnosnost z jednoho zrna zrn osmdesát, kdežto z žita zrn pouze šest a z pšenice ještě méně. Je otázkou, zda by kukuřice měla v Evropě takový úspěch, kdyby tyto období hladomorů nenastaly a pěstování kukuřice nebyla jediná možnost, jak se z této situace dostat. Svědčí o tom právě i nezájem o tyto plodiny ve století minulém, kdy Evropu hlad nesužoval a na její pěstování se tedy ve velkém přešlo až v těchto případech nouze a nutnosti potravy. Evropští rolníci také kukuřici používali jiným způsobem než americké obyvatelstvo – k jiným potravinářským účelům, například jako poletu. (K bramborám, které mají

---

<sup>144</sup> Montanari, M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha: NLN, 2003.

původ také na americkém kontinentě, ale v Peru, také přistupovali po svém a na počátku se objevovaly názory, že se z nich dá dělat chléb.)

### 6.2.1.1 Popcorn

Specifickou podobu dostala kukuřici ve formě tzv. popcornu, dnes proslulého celosvětově, ale přesto je předním výrobcem a konzumentem popcornu na světě USA. Ačkoliv na nás může popcorn působit jako produkt moderní doby, tak první kuchařka, která popcorn a jeho přípravu zmínila, pochází již z roku 1846.<sup>145</sup> Výrobu popcornu neboli pražené kukuřice znali již národy Ameriky dlouho před příjezdem Evropanů v 16. století (krom Mexika také v Peru a Americe Střední). Po celém světě byl popcorn z Mexika rozšířen skrze Indii, Čínu a Sumatru. Mimo konzumaci, se popcorn používal i jako prostředek k ozdobení těla. O popcornu se ale zmiňuje i Hernán Cortés ve svých pamětech, kde poukazuje, že ho Aztékové používaly jako doplněk slavnostního kroje.<sup>146</sup> Ve Spojených Státech nad výrobou a vývozem popcornu dnes dohlíží Rada pro popcorn (= United States Popcorn Board). Každoročně USA produkují 498 000 tun popcornu a z toho vyváží 103 000 tun. Popcorn je někdy považován za první kultivovaný druh kukuřice vůbec.<sup>147</sup>

### 6.2.2 FAZOLE

Fazole byly mezi prvními plodinami, které lovecko-sběračské skupiny na území Mexické náhorní plošiny pěstovali. (viz historie str. 18), vzhledem k jejich odolnosti a přizpůsobivosti. Na znalost zemědělství pak navázala potřeba domestikace zvířat a umění vytváření nástrojů. Fazole, jako jedny z prvních domestikovaných plodin, hrály tedy neopomenutelnou roli v celkovém průběhu vývoje tamějšího zemědělství. Domorodé kmeny Mezoameriky, se setkávaly s různými druhy fazolí (runner beans, kidney beans a lima beans). Fazole se i nadále setkávají s velkou oblibou po celém světě, i pro jejich univerzální a pohodlné pěstování. Jako sušené vydrží i několik let.<sup>148</sup>

---

<sup>145</sup> *Popcorn in 19th and 20th Century America* [online]. 2001 [cit. 2010-06-30]. Preserving the Past. Dostupné z WWW: <[http://www.rossonhousemuseum.org/body\\_popcorn\\_history.html](http://www.rossonhousemuseum.org/body_popcorn_history.html)>.

<sup>146</sup> *Essortment* [online]. 2002 [cit. 2010-06-20]. What is the history of popcorn?. Dostupné z WWW: <[http://www.essortment.com/all/whatisthehist\\_rsd.htm](http://www.essortment.com/all/whatisthehist_rsd.htm)>.

<sup>147</sup> *About.com* [online]. 01/14/2001 [cit. 2010-06-20]. The U.S. Popcorn Board. Dostupné z WWW: <<http://usgovinfo.about.com/library/weekly/aa011501a.htm>>.

<sup>148</sup> *Foodreference.com* [online]. 2010 [cit. 2010-06-20]. Beans. Dostupné z WWW: <<http://www.foodreference.com/html/artbeans.html>>.

Fazole se pěstují ve všech klimatických zónách, boby se suší a dají se používat dlouhou dobu. Nejčastěji se používají fazole červené nebo kroupnaté, dále jsou oblíbené i bílé a černé.<sup>149</sup> Fazole jsou jedna z hlavních potravin, která je vyvážena do zahraničí z Mexika i dnes. Pokrmem, který se z nich připravuje, je *hidalgo*, což jsou fazole a játra na cibulce.<sup>150</sup>

### 6.2.3 RAJČATA

Rajčata mají svůj původ v Jižní Americe, v hornatých plochách dnešního Peru. Speciální druh *Solanum lycopersicum* byl dovezen do Mexika, kde ho pěstovali a konzumovali předkolumbovské národy Mezoameriky. Přesné datum jejich domestikace není známo. Teorie tvrdí, že se na počátku rajčata dostala do sklizně spolu s kukuřicí. Později se stala rajčata součástí jídelníčku Aztéků a ti v centrálním Mexiku pěstovali malé a žluté plody, podobné dnes cherry rajčatům. Hernán Cortés objevil tuto zeleninu v zahradách samotného Montezumy již v roce 1519 (podle některých informací se s rajčaty setkal na americkém kontinentě o dvacet let dříve již Kryštof Kolumbus<sup>151</sup>) a přes jeho výpravu se dostaly plody a semena přímo do Evropy. Pěstování rajsých jablíček je zmíněno v souvislosti s aztéckým intenzivním zemědělstvím a budování tzv. *chinampas*, kdy se již sázela rajčata spolu s ostatními druhy zeleniny a ovoce.<sup>152</sup> První tištěný recept ve španělštině s rajčaty pochází z roku 1692.<sup>153</sup> Jisté je, že se s rajčaty setkali španělští kolonisté i na trzích, které se pořádaly v hlavním městě Tenochtitlánu.<sup>154</sup>

Poté, co byla rajčata dovezena v 16. století do Evropy, se pěstovala samostatně poprvé v Itálii a následně v Portugalsku. Na počátku pouze pro okrasu. Jako plodová zelenina se začala na evropském kontinentu využívat později, a to pro výraznou chuť a snadný

---

<sup>149</sup> Zingerlingová, C. Mexická kuchyně. Praha: Svojka a Vašut, 1997.

<sup>150</sup> *Gastronews.cz* [online]. 24. 5. 2004 [cit. 2010-06-18]. S tequilou v hlavě a tortillou v žaludku - procházka Mexikem. Dostupné z WWW: <<http://servis-restaurace.gastronews.cz/s-tequilou-v-hlave-a-tortillou-v-zaludku-prochazka-mexikem>>.

<sup>151</sup> *Gastronews.cz* [online]. 16. 3. 2007 [cit. 2010-06-18]. Čas rajčat přichází. Dostupné z WWW: <<http://suroviny.gastronews.cz/cas-rajcat-prichazi>>.

<sup>152</sup> Opatrný, J. Stručná historie států. Praha: Libri, 2003.

<sup>153</sup> *Gastronews.cz* [online]. 16. 3. 2007 [cit. 2010-06-18]. Čas rajčat přichází. Dostupné z WWW: <<http://suroviny.gastronews.cz/cas-rajcat-prichazi>>.

<sup>154</sup> *Inmamaskitchen.com* [online]. 2001 [cit. 2010-07-09]. History of the Tomato. Dostupné z WWW: <[http://www.inmamaskitchen.com/FOOD\\_IS\\_ART\\_II/food\\_history\\_and\\_facts/fulltom.html](http://www.inmamaskitchen.com/FOOD_IS_ART_II/food_history_and_facts/fulltom.html)>.

způsob pěstování.<sup>155</sup> Ve velkém se rajčata začala pěstovat na území Itálie až o mnoho později a to v 19. století. V Německu, Rakousku a v českých zemích se více rozšířilo pěstování rajčat dokonce až po první světové válce.<sup>156</sup> Rajče je dvouděložná rostlina z čeledi lilkovitých (stejně jako např. lilek, paprika nebo brambory). Plodem je bobule a jejich barva je červená v různých odstínech, oranžová i žlutá, po světě jsou již dnes známy tisíce odrůd. (*Solanum lycopersicum*). Rajčata jsou jednoleté rostliny a mohou dorůst až do výšek 4 metrů. Jednou z úspěšných a populárních odrůd původem z Čech je například Průhonické rajče. Dnes je celá balkánská a italská kuchyně bez rajčat nemyslitelná. Zajímavostí je, že do druhé světové války, se rajská jablíčka používala jen k vaření a syrová se vůbec nekonzumovala.<sup>157</sup>

Slovo tomato pochází z jazyku nahuatlu a v původním znění by se název dal přeložit jako „napučené ovoce“. Anglické slovo *tomato* se poprvé objevilo v tisku v roce 1595 a pochází ze španělského pojmenování *tomate*.<sup>158</sup>

Podle průzkumu z roku 2008 jsou největšími výrobci rajčat na trhu již Čína a Spojené státy americké. Mexiko ani země Střední a Jižní Ameriky do top pět nepatří. V USA jsou rajčata spolu s brokolicí a cuketou nejpěstovanější zeleninou vůbec, do Evropy se rajčata dováží z Číny. Obliba a spotřeba rajčat stále roste, například v 50. letech se na celém světě vypěstovalo 10 milionu tun rajčat, a v současnosti se světová sklizeň odhaduje na 100 miliónů tun rajčat ročně.<sup>159</sup>

### 6.2.3.1 Rajská omáčka

Za klasické české jídlo se nyní považuje i rajská omáčka s hovězím masem a knedlíkem. Hlavní ingrediencí jsou samozřejmě rajčata, za která vděčíme právě území Mexika. Ale i přes dovezení rajčat na evropský kontinent již v 16. století, byla konkrétně na našem území ještě dlouhou dobu neznámá. Mimo rajských omáček se z rajčat vyrábí kečupy, rajčatová pyré – ty se řadí do skupiny tzv. zpracovaných zeleninových výrobků.

---

<sup>155</sup> *About.com: Home Cooking* [online]. 2006 [cit. 2010-07-10]. Tomato History - The history of tomatoes as food. Dostupné z WWW: <<http://homecooking.about.com/od/foodhistory/a/tomatohistory.htm>>.

<sup>156</sup> *Gastronews.cz* [online]. 16. 3. 2007 [cit. 2010-06-18]. Čas rajčat přichází. Dostupné z WWW: <<http://suroviny.gastronews.cz/cas-rajcat-prichazi>>.

<sup>157</sup> Linhart, A. T. *Gastronomické záhady*. Praha: Public History, 2004.

<sup>158</sup> *About.com: Home Cooking* [online]. 2006 [cit. 2010-07-10]. Tomato History - The history of tomatoes as food. Dostupné z WWW: <<http://homecooking.about.com/od/foodhistory/a/tomatohistory.htm>>.

<sup>159</sup> *Gastronews.cz* [online]. 16. 3. 2007 [cit. 2010-06-18]. Čas rajčat přichází. Dostupné z WWW: <<http://suroviny.gastronews.cz/cas-rajcat-prichazi>>.

Jsou to potraviny, které jsou upravovány konzervováním a jejichž charakteristickou ingredienci tvoří zelenina.<sup>160</sup>

#### 6.2.4 CHILLI

První zmínky o chilli pochází již od výpravy Kryštofa Kolumba. Do Evropy se chilli papriky dostaly dvěma směry – z Dálného Východu a z Mexika. V Mattioliho herbáři je paprika zmíněná jako plodina, která byla v roce 1562 známá jak v Německu, tak v Čechách.<sup>161</sup> Chilli papriky jsou jak svým užitím, tak svou formou jednou z nejrozmanitějších druhů zeleniny. Používají se k přípravě samotných pokrmů, ale současně i jen jako koření na dochucení. Barevně rozlišujeme barvy od červené, zelené až k černé. Rozdílná je i jejich pálivost. V různých literaturách se dočteme o odlišném počtu konkrétních druhů chilli papriček (90 i více), ale jisté je, že tato zelenina patří spolu s kukuřicí a fazolemi k základům kuchyně domorodých národů Mexické náhorní plošiny, a podobně jako ony se dnes používá víceméně po celém světě. Mimo jiné jsou chilli papričky jedním z nejznámějších prostředků pro zažívání. Po státě Tabasco v Mexiku je pojmenována specifická pálivá omáčka, která se vyrábí z jednoho druhu chilli papriček – „tabaskového pepře“ (Tabasco pepper). Tabasco sice nese název mexického státu, ovšem jeho výroba začala ve státě Louisiana ve Spojených státech v 19. století. Ročně se odtud vyváží až 50 milionů lahvíček tabasca.<sup>162</sup>

#### 6.2.5 KAKAOVÉ BOBY A ČOKOLÁDA

Do Evropy se dostaly kakaové boby přímou cestou z Mexika a to v podobě nápoje. Tento nápoj, vyráběný z kakaových bobů, má na území Mexika kořeny už u Mayů (viz historie str. 21). V Evropě se pití čokolády prosadilo nejprve v jižní Evropě – ve Španělsku a v Itálii, a v úplných počátcích se po vzoru Aztéků nápoj kořnil. Sladit se začala čokoláda až později. Na počátku čokoládu nepily široké vrstvy obyvatel, byla určena pouze pro společenskou a náboženskou elitu. Jezuité se podíleli na propagaci tohoto nápoje jako postního nápoje a povoloval se pouze ve dnech půstu. Čokoláda se touto svou propagací stávala jakýmsi symbolem aristokratické společnosti.<sup>163</sup> Italský cestovatel Carletty koncem šestnáctého století dovezl čokoládu do Florencie a naučil

<sup>160</sup> Gastronews.cz [online]. 9. 3. 2002 [cit. 2010-06-20]. Rajčatové výrobky. Dostupné z WWW: <<http://hygiena.gastronews.cz/rajcatove-vyroby-rajcatovy-protlak-pyre-kecupy>>.

<sup>161</sup> Linhart, A. T. Gastronomické záhady. Praha: Public History, 2004.

<sup>162</sup> Klíma, M. D. Nová mexická kuchyně. Praha: Grada Publishing, 2001.

<sup>163</sup> Montanari, M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha: NLN, 2003.

z něj své krajany připravovat lahodný nápoj. Dále se pak čokoláda začala šířit po celé Itálii a následně po Evropě. Sady pro kakaové boby se nezakládaly pak již pouze na území Mexika, ale i na ostatních světadílech právě pro vysokou oblibu nápoje.<sup>164</sup> Během 16. století si Španělé udržovali výrobní tajemství čokolády. Čokoláda ale získávala na oblibě a stala se tak brzy známým nápojem po celé Evropě. Ohledně českých zemí – cech, který se specializoval na výrobu čokolády, se v Praze objevil právě v 17. století.<sup>165</sup>

### 6.2.6 KÁVA

Původem je káva z Etiopie a oblastí východní Afriky. Ve 13. a 14. století se dostala do Arábie, kde se rozšířilo její pěstování. Z Arábie se dostala do Egypta a do Indie. Od druhé poloviny 16. století se začala káva dovážet do Evropy. Tento nový nápoj se v Evropě setkal s velkým úspěchem. Vzhledem ke koloniální povaze této doby, obliba kávy vedla k zakládání plantáží koloniálních mocností po světě. Káva se tak začala pěstovat na plantážích na Jávě (nizozemská država) a v Antilách (francouzská). Následně poté ji začali Španělé a Portugalci rozšiřovat na plantáže ve svých koloniích – právě na území dnešního Mexika a dále ve Střední a Jižní Americe.<sup>166</sup> V současnosti je právě káva jeden z artiklů, které se vyváží z Mexika do celého světa. (viz výše)

Kávovník kvete a plodí po celý rok, ale až když je několik let starý. Jeho zrna obsahují kofein, který zvyšuje nervovou činnost. Zrání plodů je tedy nestejně, na jednom stromku se dají nalézt jak plody zralé (fialové) tak květy. Plody se sklízají třikrát do roka.<sup>167</sup>

### 6.2.7 TEQUILA

V Mexiku je výroba tequily známa od 16. století s příjezdem kolonistů a jejich znalostí destilace. Vyvinula se tak z alkoholů pulque a mezcal, které vyráběli tamější obyvatelé z agáve. Výroba tequily trvá minimálně osm let, někdy i dvacet. V Mexiku roste 136 druhů agáve a pravá tequila se dá vyrábět pouze z agáve modrého, které uzrává 8 až 10 let. Agáve je plodina, kterou lze sklízet pouze jednou (ne opakovaně jako například

---

<sup>164</sup> *Gastronews.cz* [online]. 10. 3. 2003 [cit. 2010-06-18]. Jak vzniklo slovo čokoláda. Dostupné z WWW: <<http://suroviny.gastronews.cz/jak-vzniklo-slovo-cokolada>>.

<sup>165</sup> Linhart, A. T. *Gastronomické záhady*. Praha: Public History, 2004.

<sup>166</sup> Montanari, M. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: NLN, 2003.

<sup>167</sup> *Gastronews.cz* [online]. 19. 5. 2003 [cit. 2010-06-18]. Kde se začala požívat káva. Dostupné z WWW: <<http://suroviny.gastronews.cz/kde-se-zacala-pozivat-kava>>.

hrozny). Podle mexických zákonů může být tequila vyráběna pouze ve státě Jalisco. Modré agáve pro její výrobu se může pěstovat pouze na území celého státu Jalisco, malých částech území Tamaulipas, Nayarit, Guanajuato a Michoacan. Pouze toto je území tequily. Pokud se plodina modré agáve pěstuje jinde, nemůže být podle zákona použita k výrobě tequily. Čtyři největší výrobci tequily v Mexiku jsou v současnosti společnosti Cuervo, Sauza, Herradura a Cazadores. V Mexiku se pije tequila ze sklenice – calbalito (původně cuernito) spolu s citrónem a solí (ta zadržuje v těle vodu). Nápoj se usrkává a měl by mít pokojovou teplotu (ačkoliv ho někdo preferuje vychlazený). Po světě je k pití tequily podáván například i pomeranč a skořice – jedná se spíše o komerční tahy. Zároveň se tequila pije po celém světě i ve formě koktejlů – například margarity, tequily sunrise a další. Například margarita je nejběžnější koktejl ve Spojených státech amerických (k tequile se přidává curacao a limetka nebo citrón). Oblíbenost tequily ve světě vzrůstá a v současnosti zaujímá mezi světovými alkoholickými nápoji místo jako koňak a whiskey.<sup>168</sup>

V Mexiku je třetím nejpopulárnějším nápojem na trhu (15% podíl na mexickém alkoholovém trhu) – po tmavém rumu a brandy. O to větší má ale mexická tequila úspěch v zahraničí. Z mexického vývozu tequily je směrováno 90 % do Spojených států amerických. Zbytek do Kanady, Německa, Francie, Británie a Austrálie.<sup>169</sup>

### 6.2.8 KROCAN A KRŮTA

Po Evropě tyto dva typické americké ptáky rozšířili koncem 16. století jezuité. Z divoké formy této drůbeže, která sloužila jako jeden z hlavních zdrojů masa pro domorodé obyvatele (spolu s vysokou zvěří), tak postupně vznikla domácí podoba, která se nyní rozšířila po celém světě. Popularita konzumace této drůbeže byla již od počátku jak mezi šlechtou, tak ve středních vrstvách.<sup>170</sup> Krocan divoký je po celém světě nyní rozšířen osmi rasách – především tedy stále na severoamerickém kontinentě (Kanada, USA, Mexiko), ale vysazeni jsou i na Novém Zélandu a na Havajských ostrovech.

---

<sup>168</sup> *In Search of the Blue Agave* [online]. June 27, 2007 [cit. 2010-06-07]. Tequila. Dostupné z WWW: <<http://www.ianchadwick.com/tequila/>>.

<sup>169</sup> *Janar.wz.cz* [online]. 1996 [cit. 2010-07-10]. Tequila dar slunce. Dostupné z WWW: <<http://janar.wz.cz/mexico/mexico2.htm>>.

<sup>170</sup> Linhart, A. T. *Gastronomické záhady*. Praha: Public History, 2004.



Pokud se divoké formy krocana dováží do zbytku světa, potřebují sucho a světlo bez průvanu. Ve svém přirozeném prostředí jsou krocani v zásadě lesními ptáky.<sup>171</sup>

### 6.2.8.1 Vánoční jídlo

Na území Velké Británie a USA mají pečený krocana a krůtu i své místo během vánočních svátků. Ačkoliv chtěl původně Benjamin Franklin (1706 – 1790) krocana prosadit jako národního amerického ptáka (místo orla), lidé ho mají v úctě poněkud jinak a patří tak k hlavnímu chodu amerického Díkuvzdání.<sup>172</sup>

## 6.2.9 Další pokrmy a ovoce

### 6.2.9.1 Salsa

Salsa je mexická omáčka, která je dnes známa po celém světě. Sami Mexičané rozdělují salsu na salsu verde a salsu cruda. Salsa cruda je salsa syrová, neboli nevařená. Právě tento typ salsy používaly již národy Mezoameriky před příchodem Evropanů. Přidávají se do nich rajčata, cibule, chilli papričky, česnek, avokáda, citrónová šťáva a pikantní koření. Někdy jsou ingredience nakrájeny nahrubo a salsa spíše než omáčku připomíná salát.<sup>173</sup> Vařené salsy jsou zelené nebo červené a jemně pikantní, vyrábí se z rajčat (zelená verde z mexických zelených rajčat), cibule a chilli papriček.<sup>174</sup>

### 6.2.9.2 Avokádo

V současnosti známe až 400 druhů avokáda a toto ovoce má svou domovinu právě na americkém kontinentě. Do Evropy ji dovezly výpravy v 16. století. Zapomenutý český název pro tuto rostlinu je hruškovec – avocado – persea americana. V současnosti se rozšířilo pěstování avokáda do všech tropických a subtropických zemí, pěstuje se na plantážích.<sup>175</sup> Z avokáda se připravuje omáčka *guacamole* – do které se přidává cibule,

---

<sup>171</sup> *Drubez.chovzvirat.com* [online]. 01. 12. 2007 [cit. 2010-06-20]. Krocana divoký. Dostupné z WWW: <<http://drubez.chovzvirat.com/druhy/krocana-divoky.html>>.

<sup>172</sup> *Gastronews.cz* [online]. 3. 12. 2003 [cit. 2010-06-20]. Krocani a krůty - Vánoce jsou tu. Dostupné z WWW: <<http://pod-poklickou.gastronews.cz/krocani-a-kruty-vanoc-jsou-tu>>.

<sup>173</sup> *Gastronews.cz* [online]. 23. 8. 2003 [cit. 2010-07-10]. Salsa. Dostupné z WWW: <<http://diskuse.gastronews.cz/kuchyne/salsa>>.

<sup>174</sup> Fisher, J. Mexiko. Turistický průvodce. Brno: JOTA, 2003.

<sup>175</sup> *Gastronews.cz* [online]. 4. 12. 2002 [cit. 2010-06-18]. Tropické ovoce. Dostupné z WWW: <<http://suroviny.gastronews.cz/tropicke-ovoce>>.

rajčata, chilli, limetky a koření. Namáčí se do ní tortillové chipsy, či různé druhy carne. Je známa po celém světě, Českou republiku nevyjímaje.<sup>176</sup>

### 6.2.9.3 Guave

Původ guave není znám, předpokládá se ovšem, že jeho domovinou jsou tropické oblasti Jižní Ameriky (Brazílie) nebo Mexiko. Plantáže, kde se guave pěstuje, nalezneme v Jižní Africe, Jižní a Střední Americe, v Kalifornii, na Floridě, v Indii a Thajsku.<sup>177</sup>

Zmíněny zde nejsou všechny plodiny, pokrmy a nápoje, které Mexiko a Mexická náhorní plošina nabízí a které měly a stále mají vliv na podobu celého systému gastronomie nejen v Mexiku ale i ve zbytku světa. Z dalších je to například i vanilka, mango či ananas a pokrmy připravované za jejich asistence. Zde byl podán přehled právě o těch, které měly tento vliv dominantní a s jejichž přítomností se setkáváme napříč historií území. (viz historie) Neustále se tedy potvrzuje dominance kukuřice, fazolí a chilli při přípravě pokrmů. Z původních nápojů mezcal a pulque je nyní nejtypičtějším alkoholickým nápojem samozřejmě tequila.

---

<sup>176</sup> Gastronews.cz [online]. 24. 5. 2004 [cit. 2010-06-18]. S tequilou v hlavě a tortillou v žaludku - procházka Mexikem. Dostupné z WWW: <<http://servis-restaurace.gastronews.cz/s-tequilou-v-hlave-a-tortillou-v-zaludku-prochazka-mexikem>>.

<sup>177</sup> Gastronews.cz [online]. 4. 12. 2002 [cit. 2010-06-18]. Tropické ovoce. Dostupné z WWW: <<http://suroviny.gastronews.cz/tropicke-ovoce>>.

## 7. REJSTŘÍK

- osobních jmen, názvů etnik a místních pojmenování

- Aztékové 10, (18), 20, 24, **25-43**, 51, 54, 56, 61  
Bartolomé de Las Casas **31**, 47  
Bernardin de Sahagún 31, 47  
Calderón Felipe 15  
Cortés Hernán 28, 30, **31**, 34, 35, 36, 39, 41, 42, (43), 47, 54, 61, 62  
Díaz del Castillo Bernál 29, 30, **31**, 40  
Dominikáni 40, (44), **47-48**  
El Tajín 21  
Františkáni (44), **47-48**  
Gastronomie 10, 30, **50**, 68  
Hacienda 45  
Harris M. 39, 40  
Jezuité (44), 47, **48-49**, 67  
Juarez Benito 45, 46  
Kanibalismus 38, 39, 40, 41  
Kolumbus Kryštof 31, 54, 60, 62  
Masaryk T. G. 15  
Mayové (18), 19, 20, **21-24**  
Maxmilián I. **45-46**, 51  
Mesticové 14, 44  
Montezuma 24, 31, 35, 41, 42, 62  
Nahuatl 14, 24, 28, 63  
Nové Španělsko **44**  
Oaxaca 54, 55, 56  
Olmékové 18, **19**, 21, 22, 29  
Opeřený had 20, 23, 37, 42  
Popol Vuh **23**, 24  
Tenochtitlán 24, 31, **33-36**, 39, 42, 44, 63  
Teotihuacánská kultura **19- 20**, 21  
Toltékové 18, 19, **20**, 42  
Zapotékové 18, **19**, 54, 56

## 8. ZÁVĚR

Cílem diplomové práce bylo u vybraných stravovacích návyků nalézt jejich kořeny a analyzovat kontext konzumace potravin v rozdílných časových úsecích. Zmapovat vliv mexické kuchyně na evropské stravování a průnik evropských plodin na mexické území.

Změny stravovacích návyků souvisí s celou společností a jejím způsobem života. Domorodé kmeny Mezoameriky měly své vlastní kulturní návyky a substituční strategie. S příchodem Aztéků na území a jejich podmaněním těchto kmenů, se ve 12. století tyto návyky změnily. V aztécké společnosti potom měly některé plodiny výsostné postavení. Jsou to například kakaové boby, které sloužily pro přípravu rituálních nápojů i jako platidlo, zároveň si však zachovaly svou funkci pokrmu. Kukuřice byla hlavní složkou obživy a lidé se za její vysokou úrodu modlili k bohům, případně v této společnosti bohům obětovali. Některé z dalších plodin, jako fazole nebo chilli papričky, sloužily nejvíce k základnímu uspokojení hladu. Zároveň se v této společnosti setkáváme s rituálními oběťmi a kanibalismem. Mnohem větší změnu než podrobení domorodých kmenů pod aztéckou nadvládu, ale znamenal příchod Evropanů v 16. století. Jejich příchod rozhodně neznamenal pouze obohacení tamějšího života. Na mexické území ale dovezli nové plodiny z Evropy, čímž se jídelníček rozšířil. Jejich náboženský přínos znamenal ukončení kanibalismu i lidských obětí. Zároveň začali Evropané na svém novém koloniálním území zakládat plantáže, kde se pěstovaly nové plodiny z dalších částí světa (například káva).

Mexické jídlo, které je dnes na území Mexické náhorní plošiny pěstováno a zhotovováno, kombinuje při přípravě nebo dochucování jak plodiny s domovinou na americkém kontinentě, tak plodiny původem z Evropy, případně právě z ostatních částí světa. Ovlivňování bylo oboustranné, a tak i mexické stravovací zvyklosti a plodiny této země putovaly po světě a ovlivňovaly stravování v Evropě. Rozšířily se ale i do zbylého světa. Významné ovlivnění je patrné na příkladu mexického severního souseda – Spojených států amerických. U nich můžeme dodnes pozorovat velké množství plodin, produktů a pokrmů původně z oblasti Mexika, která jsou produkována v největším množství právě americkou výrobou (například fazole, rajčata, chilli papričky).

U nápojů nastal velice povedený příklad toho, jak úspěšná může být symbióza aztécké (domorodé) přípravy nápojů s evropskou. Evropani dovezli na území znalost destilace a z alkoholických nápojů, vyráběných z místní plodiny agáve, vznikl oblíbený a celosvětově proslulý nápoj tequila.

Při mapování je zajímavé pozorovat, jak plodiny z Mexika dobývaly zbytek světa a rozdílný přístup nahlížení na ně na územích, kde byly pro obyvatele nové. Kakaové boby, které byly ceněné ve své domovině, si toto privilegované postavení zanechaly i při převozu po světě. Na počátku nápoj z kakaových bobů, čokoládu, pily pouze privilegované vrstvy. Kukuřice již ale žádné privilegované postavení mimo domovinu nezískala. Nebýt hladomorů po Evropě v 18. století, je šance, že by se jako stálice v evropském jídelníčku neusadila. Fazole se rozšířily mezi široké vrstvy pro jejich poměrně snadné pěstování a vysokou výživnou hodnotu. V Mexiku jsou pěstovány a konzumovány především na chudším venkově a i v ostatních částech světa (typickým příkladem mohou být opět Spojené státy americké) jsou chápány také jako potrava pro nižší vrstvu obyvatel. Neexistuje žádné konkrétní pravidlo, podle kterého by pokrmy, dovezené do jiné části světa získávaly své postavení. Tuto pozici ovlivňují další faktory, se kterými je pokrm nebo plodina spojena, v neposlední řadě i jejich chuť.

Diplomová práce podala přehled o nejzákladnějších plodinách, pokrmech a nápojích Mexické náhorní plošiny. Zmapovala způsob nahlížení na ně a posun v jejich vnímání ve vybraných časových úsecích a v různých částech světa.

## 9. Seznam zdrojů

### Knižní zdroje:

CORTÉS, Hernán. *Dopisy. Druhý a třetí dopis o dobytí Tenochtitlánu*. Praha: Argo, 2000. 179 s. ISBN 80-7203-213-5.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Pravdivá historie dobývání Mexika I*. Praha: Odeon, 1980. 507 s. ISBN 01-104-80.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal. *Pravdivá historie dobývání Mexika II*. Praha: Odeon, 1980. 445 s. ISBN 01-105-80.

FISHER, John. *Mexiko. Turistický průvodce*. Brno: JOTA, 2003. 888 s. ISBN 80-7217-218-2.

FRANK, Jiří. *Kuchařský zeměpis*. Praha: Lika klub, 2008. 176 s. ISBN 978-80-86069-0.

GULGAJEV, Valerij. *Záhady zmizelé civilizace*. Praha: Lidové nakladatelství, 1989. 166 s. ISBN 80-7022-013-9.

KAŠPAR, Oldřich. *Dějiny Mexika*. Praha: Nakladatelství Lidové Noviny, 1999. 389 s. ISBN 80-7106-269-3.

KAŠPAR, Oldřich. *Jezuité z české provincie v Mexiku*. Olomouc: Danal, 1999. 147 s. ISBN 80-85973-62-6.

KLÁPŠŤOVÁ, Kateřina; KRÁTKÝ, Čestmír J. *Encyklopedie bohů a mýtů předkolumbovské Ameriky: Mexiko a Střední Amerika*. Praha: Libri, 2001. 156 s. ISBN 80-7277-065-9.

KLÍMA, Michael Dobromil. *Nová mexická kuchyně*. Praha: Grada Publishing, 2001. 198 s. ISBN 80-247-9059-9.

LONG, Janet. *Food culture in Mexico*. Westport: Greenwood Press, 2005. 194 s. ISBN 0-313-32431-X.

LONGHENA, Maria. *Mexiko. Mayové, Aztékové a další předkolumbovské národy*. Praha: Rebo Productions, 2006. 288 s. ISBN 80-7234-632-6.

NABHAN, Gary Paul. *Why some like it hot: food, genes and culture diversity*. Washington: Island Press, 2004. 248 s. ISBN 1-55963-466-9.

ONSTOTT, Jane. *Mexiko. Velký průvodce National Geographic*. Brno: Computer Press, 2008. 399 s. ISBN 978-80-251-1944-0.

OPATRŇÝ, Josef. *Stručná historie států: Mexiko*. Praha: Libri, 2003. 212 s. ISBN 80-7277-185-X.

PERNES, Jiří. *Maxmilián I. Mexický císař z rodu Habsburků*. Praha: BRÁNA, 1997. 230 s. ISBN 80-85946-80-7.

PRESCOTT, William Hickling. *Dějiny dobytí Mexika*. Praha: Levné knihy KMa, 2006. 618 s. ISBN 80-7309-212-3.

SLAVÍK, Ivan. *Popol Vuh: Mystická kniha Mayů*. Praha: Dauphin, 2000. 229 s. ISBN 80-7272-000-7.

SLAVÍK, Ivan. *Sláva a pád Tenočtitlanu: Dobytí Mexika očima poražených*. Praha: Odeon, 1969. 351 s. ISBN 01-029-69.

SOUKUP, Václav. *Dějiny antropologie*. Praha: Karolinum, 2004. 667 s. ISBN 80-246-0337-3.

VAILLANT, George C. *Aztékové: Původ, vzestup a pád národa Aztéků*. Praha: Orbis, 1962. 254 s. ISBN 11-038-74.

WOLF, Josef. *Duchovní odkaz národů*. Praha: ARSCI, 2007. 281 s. ISBN 978-80-86078-66-3.

ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food & Beverage Management*. Praha: Vysoká škola hotelová, 2006. 141 s. ISBN 978-80-86578-55-2.

ZINGERLINGOVÁ, Cornelia. *Mexická kuchyně*. Praha: Svojtka a Vašut, 1997. 63 s. ISBN 80-7180-335-9.

*Příručný slovník naučný*. Praha: Akademia, 1966.

Říše Ameriky. *History revue Special*. 2010, 1, s. 83-95.

### **Internetové zdroje:**

*About.com: Home Cooking* [online]. c2006 [cit. 2010-07-10]. Dostupné z WWW: <<http://homecooking.about.com/>>.

*Central Intelligence Agency: The World Factbook* [online]. May 27, 2010 [cit. 2010-06-06]. Mexico. Dostupné z WWW: <<https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/mx.html>>.

*Drubez.chovzvirat.com* [online]. 01. 12. 2007 [cit. 2010-06-20]. Krocan divoký. Dostupné z WWW: <<http://drubez.chovzvirat.com/druhy/krocan-divoky.html>>.

*Essortment* [online]. 2002 [cit. 2010-06-20]. What is the history of popcorn?. Dostupné z WWW: <[http://www.essortment.com/all/whatisthehist\\_rsdt.htm](http://www.essortment.com/all/whatisthehist_rsdt.htm)>.

*Foodreference.com* [online]. 2010 [cit. 2010-06-20]. Beans. Dostupné z WWW: <<http://www.foodreference.com/html/artbeans.html>>.

*Gastronews.cz* [online]. c2010 [cit. 2010-07-09]. Dostupné z WWW: <<http://www.gastronews.cz/>>.

*In Search of the Blue Agave* [online]. c2008 [cit. 2010-07-10]. Dostupné z WWW: <<http://www.ianchadwick.com/tequila/>>.



*Inmamaskitchen.com* [online]. 2001 [cit. 2010-07-09]. History of the Tomato. Dostupné z WWW:

<[http://www.inmamaskitchen.com/FOOD\\_IS\\_ART\\_II/food\\_history\\_and\\_facts/fulltom.html](http://www.inmamaskitchen.com/FOOD_IS_ART_II/food_history_and_facts/fulltom.html)>.

*Mexico Herpetology* [online]. 16. 2. 2006 [cit. 2010-07-15]. Mexico Political Map.

Dostupné z WWW: <[http://mexico-herps.com/Habitats/Mexico\\_Political\\_Map.jpg](http://mexico-herps.com/Habitats/Mexico_Political_Map.jpg)>.

*Ministerstvo zahraničních věcí České republiky* [online]. 11. 12. 2009 [cit. 2010-06-06].

Mexiko. Dostupné z WWW:

<[http://www.mzv.cz/jnp/cz/encyklopedie\\_statu/severni\\_amerika/mexiko/](http://www.mzv.cz/jnp/cz/encyklopedie_statu/severni_amerika/mexiko/)>.

*Největší města světa* [online]. 2010 [cit. 2010-07-08]. Mexico city. Dostupné z WWW:

<<http://www.nejvetsimesta.cz/jizni-amerika/mexico-city-mexiko/>>.

*PLU - Pacific Lutheran University* [online]. c2009 [cit. 2010-07-18]. Cortez and the

Aztecs. Dostupné z WWW: <<http://www.plu.edu/~treichdj/cortez-aztecs/home.html>>.

*Popcorn in 19th and 20th Century America* [online]. 2001 [cit. 2010-06-30]. Preserving the Past. Dostupné z WWW:

<[http://www.rossonhousemuseum.org/body\\_popcorn\\_history.html](http://www.rossonhousemuseum.org/body_popcorn_history.html)>.

*Wise geek* [online]. 2003, 2010 [cit. 2010-06-15]. What is gastronomy?. Dostupné z

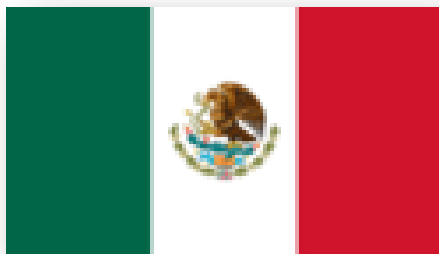
WWW: <<http://www.wisegeek.com/what-is-gastronomy.htm>>.

*Zemědělství zemí světa* [online]. 2005 [cit. 2010-06-20]. Mexiko. Dostupné z WWW:

<<http://www.agronavigator.cz/attachments/Mexiko.pdf>>.

## 10. PŘÍLOHY

Příloha č. 1 - Kapitola 1: Obecná charakteristika území.



Vlajka Spojených států mexických.<sup>178</sup>



Státní znak Mexika s orlem, hadem a kaktusem.<sup>179</sup>

<sup>178</sup> Dálky.cz [online]. 2007 [cit. 2010-07-15]. Spojené státy mexické. Dostupné z WWW: <<http://dalky.cz/pruvodce/z-mexiko.html>>.

<sup>179</sup> Dálky.cz [online]. 2007 [cit. 2010-07-15]. Spojené státy mexické. Dostupné z WWW: <<http://dalky.cz/pruvodce/z-mexiko.html>>.

**Příloha č. 2 - Kapitola 5: Obrázky zeleniny a ovoce**



Chayote<sup>181</sup>

---

<sup>180</sup> *Coocing with a Broad : Culinary Musings, Experiments and Adventures* [online]. 22. 7. 2009 [cit. 2010-07-15]. Nopales/Cactus Paddles/Guacamole etc. Dostupné z WWW: <<http://cookingwithabroad.blogspot.com/2009/07/nopalescactus-paddles-guacamole-etc.html>>.

<sup>181</sup> *Sazoname.com* [online]. 2007 [cit. 2010-07-15]. Glosario de Términos sobre Frutas y Verduras. Dostupné z WWW: <<http://www.redhi.com/sazoname/home.html>>.



Quelites<sup>182</sup>



Biznagas<sup>183</sup>

---

<sup>182</sup> *Mexican Recipe Box* [online]. c2008 [cit. 2010-07-15]. Mexican Herbs, Spices, Packets and Seasonings . Dostupné z WWW: <<http://www.mexicanrecipebox.com/spicesandseasonings.htm>>.

<sup>183</sup> Fotos de usuarios en guiarte.com [online]. 11/03/2009 [cit. 2010-07-15]. Las Biznagas en Tamaulipas. Dostupné z WWW: <<http://www.guiarte.com/fotos-usuarios/1911.html>>.



Mustards green<sup>184</sup>



Jícama<sup>185</sup>

---

<sup>184</sup> *Store Tandoori* [online]. 2010 [cit. 2010-07-15]. New Products. Dostupné z WWW: <[http://store.tandoori.lu/index.php?main\\_page=products\\_new&disp\\_order=2&page=13](http://store.tandoori.lu/index.php?main_page=products_new&disp_order=2&page=13)>.

<sup>185</sup> *Sazoname.com* [online]. 2007 [cit. 2010-07-15]. Glosario de Términos sobre Frutas y Verduras. Dostupné z WWW: <<http://www.redhi.com/sazoname/home.html>>.